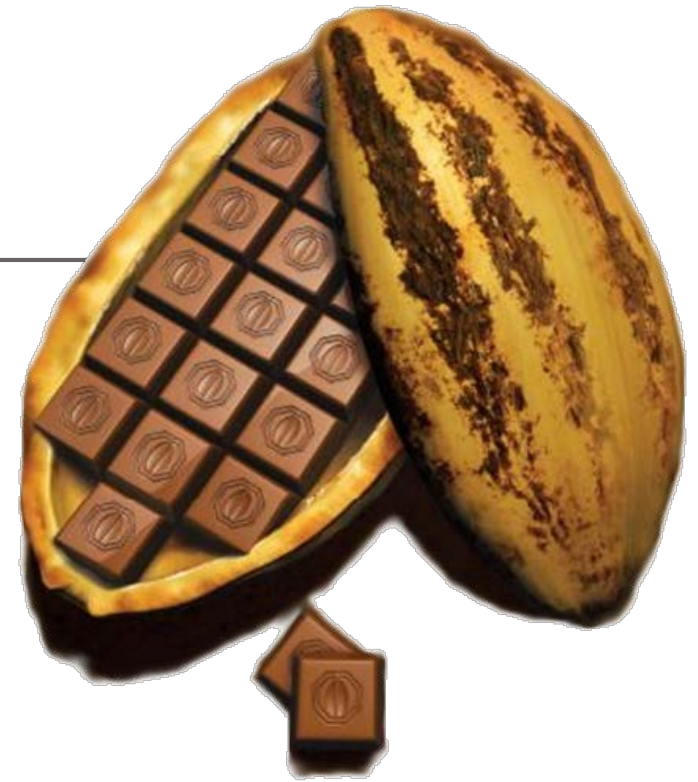


Experiencia Rizek Cacao SAS



Producción de cacao

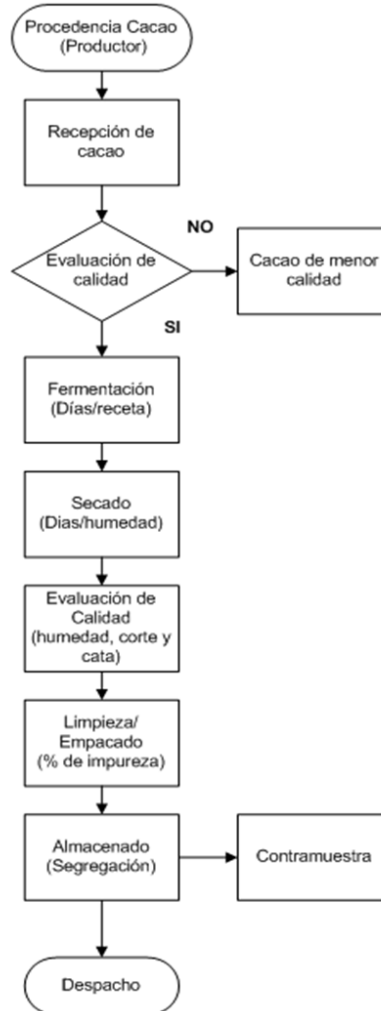
El crecimiento en la producción de cacao es evidente en la Rep. Dominicana pasando de producir 50,000 a 72,000 tm promedio por año. Esto gracias al mejoramiento de las fincas mediante la injertía.

28,000 a 30,000 tm se comercializan como fino y aroma en los mercados internacionales de Europa, Asia, Estados Unidos y Canada.

Del total general Rizek cacao exporta entre 14,000 a 16,000 tm.



La trazabilidad, es uno de los procesos más importante de la comercialización, ya que todos los compradores se interesan en conocer la procedencia de su producto.



Certificaciones

La mayoría de las empresas compradoras de cacao finos exigen sellos de certificación, entre estos:

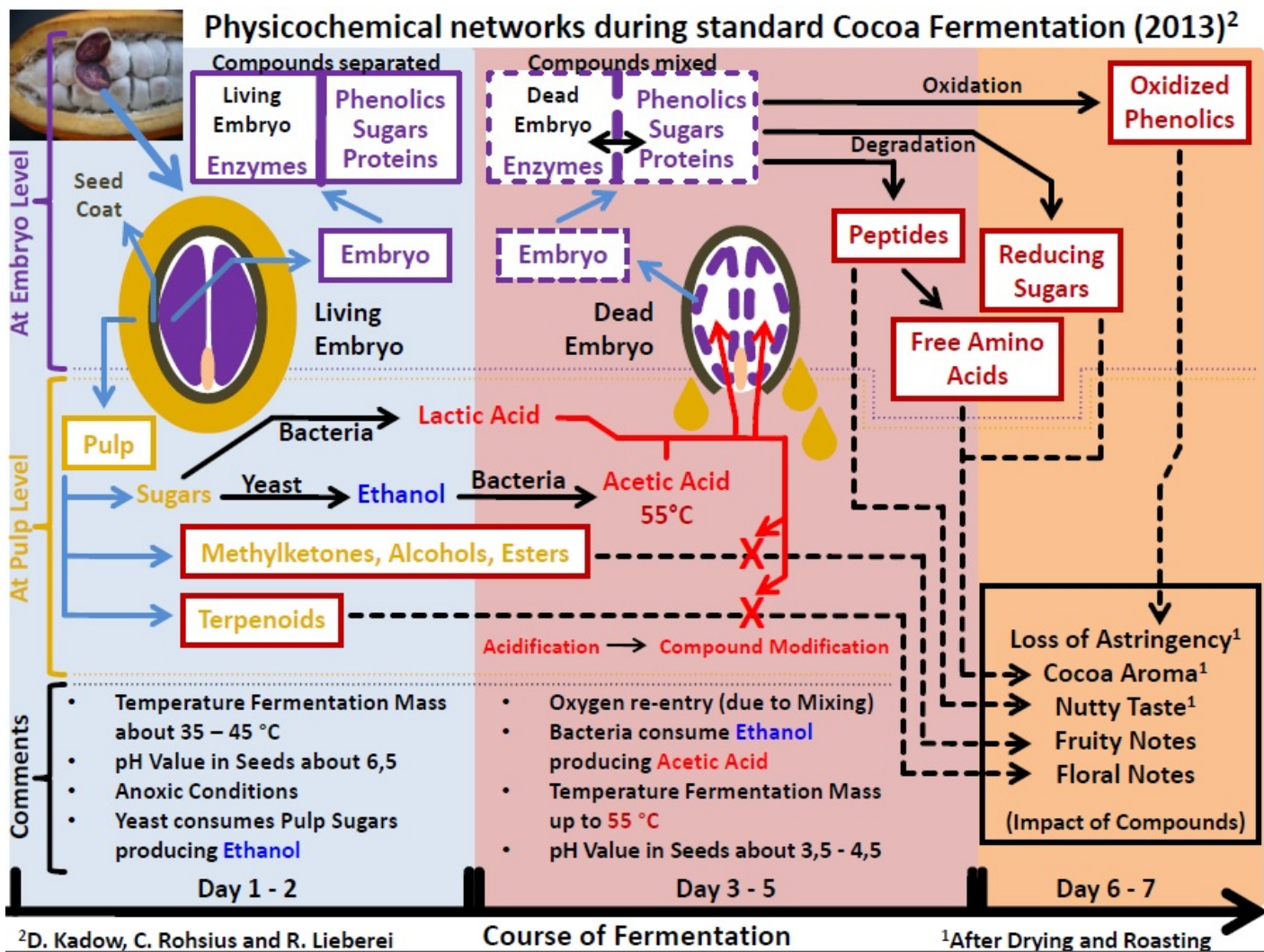
Certificadoras

Sellos



Factores de procesos

La producción de cacao fino debe estar coordinada con la demanda.



Procesos de producción y calidad

Los procesos productivos y calidad están asociados a varios factores:

Centros de manejo: el cacao no debe ser fermentado y secado por los productores, sino por centros de producción, donde se apliquen controles que aseguren la homogeneidad y la calidad del producto.

Receta o códigos: se aplican a los batches de cacao, los cuales varían por zonas de producción, certificación, procesos de fermentación, secado y almacenamiento.

Procedencia: puede variar ligeramente las características organolépticas del cacao, dependiendo la zona de producción.

Cata: los lotes producidos deben ser catados antes del despacho, para estar acorde con lo exigido por los clientes.





Cacao fresco



Fermentación



Secado



Pruebas sensoriales



Determinantes de los tipos aromas

✓ Ácidos Orgánicos

acetic acid
propanoic acid, 2-methyl-
butanoic acid
pentanoic acid
propanoic acid
hexanoic acid
butanoic acid, 3-methyl-

✓ Tostado

furan, tetrahydro-2-methyl-
2-methyl pyrazine
2,5-dimethylpyrazine
2,6-dimethylpyrazine
ethyl-pyrazine
2,3-dimethylpyrazine
2-ethyl-5-methylpyrazine
trimethylpyrazine
2,3,5,6 tetramethyl pyrazine

✓ Nueces

3-methyl-butanal
2-methyl-butanal

✓ Caramelo

Pyrazine, 3-ethyl-2,5-dimethyl
furfural

✓ Verde

pentanal
hexanal
nonanal

✓ Floral

limonene
benzaldehyde
linalool
acetophenone
2-furanmethanol
B-phenylethyl acetate
benzyl alcohol
benzeneethanol

✓ Sobre fermentado

ethanol
2-pentanol
3-methyl-1-butanol (isoamylalco)
3-hydroxy-2-butanone
2-propanone, 1-hydroxy-
2-heptanol
1-hexanol, 2-ethyl-

✓ Sobre fermentado fuerte

3(2H)-furanone, dihydro-2-methyl
Disulfide, Dimethyl
Pyrazine
1-(6-Methyl-2-pyrazinyl)-1-ethanone
Acetamide
Trisulfide, dimethyl
1H-Pyrrole
4H-Pyran-4-one, 2,3-dihydro-3,5-dihydro

