

Servicio de Análisis físico y sensorial de cacao

¿Por qué es importante?

El estudio de este producto permite a los agricultores y comercializadores:

- Conocer la calidad del grano de cacao con criterios estandarizados a nivel internacional.
- Identificar atributos positivos y negativos presentes en el licor de cacao.
- Tomar decisiones frente a procesos de poscosecha y agroindustriales.

¿Qué incluye el servicio de Análisis físico y sensorial de cacao?



1. Análisis físico al grano de cacao: Con este proceso examinamos: el índice o tamaño del grano, su humedad, y apariencia interna mediante una prueba de corte.



2. Posteriormente, realizamos el proceso de transformación de los granos de cacao para obtener licor de cacao ó masa de cacao.



3. Análisis sensorial: En esta fase, con criterios internacionales estándar, nuestro panel de expertos evalúa los sabores básicos, atributos positivos y defectos adquiridos de cada muestra.

¿Qué pasos se deben seguir para realizar el Análisis físico y sensorial de cacao?



Paso 1:

Contactar a AGROSAVIA por alguno de los canales de atención: página web, teléfono, correo electrónico disponible al final de este folleto.

Paso 2:

Seleccionar la muestra de grano de cacao fermentado y seco para análisis. El peso mínimo necesario para este análisis es de 1 kilogramo de cacao seco, y el peso máximo es de 2 kilogramos.



Paso 3:

Empacar la muestra en una bolsa resellable nueva, libre de olores y perforaciones. Una vez empacada, se debe empacar la muestra en una segunda bolsa resellable que cumpla con las mismas condiciones.



Paso 4:

Diligenciar la información de la muestra en el formato suministrado por AGROSAVIA.



Paso 5:

Enviar la muestra y el formulario al laboratorio del Centro de Investigación La Suiza de AGROSAVIA, a la dirección: Km 32 vía al mar vereda Galápagos, Rionegro, Santander.

Recomendación: Se sugiere hacer el envío con las transportadoras Servientrega o Envía, ó consultar con su transportadora de preferencia si la muestra llegaría directamente al Centro de Investigación.

Análisis sensorial de licor de cacao

Por favor tenga en cuenta que este análisis se realiza únicamente cuando usted ya realizó el proceso de transformación de cacao en licor.

¿Qué incluye el servicio de Análisis sensorial de cacao?

Con criterios internacionales estándar, nuestro panel de expertos evalúa los sabores básicos, atributos positivos y defectos adquiridos de cada muestra.

¿Qué pasos se deben seguir para realizar el Análisis sensorial de cacao?



Paso 1:

Contactar a AGROSAVIA por alguno de los canales de atención: página web, teléfono, correo electrónico disponible al final de este folleto.



Paso 2:

Seleccionar la muestra de licor o masa de cacao que se quiere analizar. Esta muestra debe pesar 100 gramos.



Paso 3:

Empacar la muestra, se puede realizar de dos formas: al vacío en bolsa metalizada o emplear papel aluminio, y después se debe empacar la muestra en una bolsa resellable nueva, libre de olores y perforaciones.



Paso 4:

Diligenciar la información solicitada de la muestra en el formato suministrado desde AGROSAVIA.



Paso 5:

Enviar la muestra y el formulario al laboratorio del Centro de Investigación La Suiza de AGROSAVIA, a la dirección: Km 32 vía al mar vereda Galápagos, Rionegro, Santander.

Recomendación: Se sugiere hacer el envío con las transportadoras Servientrega o Envía, ó consultar con su transportadora de preferencia si la muestra llegaría directamente al Centro de Investigación.

Las metodologías empleadas están basadas en las Normas Técnicas Colombianas: NTC 1252:2021 Grano en cacao: Especificaciones y requisitos de calidad y NTC 3929: 2009 Análisis sensorial. Metodología. Métodos de perfil del sabor.

Contáctenos a través de alguno de nuestros canales de atención:

Página Web: **www.agrosavia.co**

Correos electrónicos: atencionalcliente@agrosavia.co y servicioslab@agrosavia.co

Líneas telefónicas: 315 2198304, 317 8618332, 317 4316219, 318 2829116, 317 4017449 y 317 8580367.