

## 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 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 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 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](http://www.agrosavia.co)

Correos electrónicos: [atencionalcliente@agrosavia.co](mailto:atencionalcliente@agrosavia.co) y [servicioslab@agrosavia.co](mailto:servicioslab@agrosavia.co)

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