

Día Internacional del Cacao

7 DE JULIO

Desde el año 2010 todos los 7 de julio se celebra el Día Mundial del Cacao, fecha que fue nombrada por la Organización Internacional de productores de Cacao la Academia francesa de Maestros Chocolateros y Confiteros.



El cacao es una fruta de origen tropical proveniente del árbol de cacao, siendo su nombre científico Theobroma Cacao. En griego significa "el alimento de los Dioses".



Es uno de los alimentos que más antioxidantes fenólicos contiene y de acuerdo con un estudio publicado en The Centers for Disease Control and Prevention, los efectos antioxidantes de este alimento pueden influir directamente en la resistencia de la insulina y reducir el riesgo de diabetes.



Este fruto tiene forma de baya alargada y ovalada, que pesa aproximadamente 450 gramos cuando está maduro. Contiene entre 30 y 40 semillas de color marrón-rojizo, con sabor amargo y astringente, cubiertas de una pulpa blanca dulce y comestible.

Recolección y procesamiento:

Cosecha

Cuando el fruto está maduro (denominado mazorca) se inicia la cosecha, cortando el pedúnculo del fruto. Cada cosecha demora entre cinco a seis meses.



Fermentación

Se extraen las semillas y se colocan sobre unas bases de hojas de plátano. El proceso dura entre 5 y 7 días. Se desintegra la pulpa, observándose modificaciones en la semilla.



Secado

Se extienden las semillas al sol o en cobertizos habilitados con calor artificial, durante 7 a 10 días y se rastrillan constantemente hasta desecar por completo.



Torrefacción

Se tuesta el grano a temperaturas moderadas, afinando más su aroma y reduciendo su sabor amargo..



Descascarillado

Una vez que el grano está tostado se separa la cascarilla del grano.



Desgrasado:

Se tritura o muele el grano tostado mediante prensas. De allí se extrae la parte grasa del grano.



El cacao dominicano

Exportación

El mercado mundial de cacao fino o de aroma se caracteriza marcadamente por no estar saturado. La nuestro país se posiciona como ninguna otra nación exportadora de cacao.



Exportación

La producción de cacao orgánico paso de los años 90 de 25 a 39,000 toneladas métricas. Lo que evidencia un crecimiento significativo de la producción de este producto para el mercado internacional.

