

DETERMINACION DE SISTEMAS DE FERMENTACION DE CACAO

G.A. Enríquez
O.E. Brenes

JUSTIFICACION Y OBJETIVOS

La mayoría de los agricultores del área de acción de la Institución tienen cacaotales de menos de tres hectáreas, por lo cual en sus cosechas periódicas obtienen rendimientos bajos y cantidades pequeñas de cacao. El beneficiado de cacao y principalmente la fermentación juegan un papel muy importante en la calidad de producto y esta depende de la cantidad, del ambiente y de las condiciones donde se realice. El mercado actual de cacao demanda un producto de mejor calidad para satisfacer a un consumidor cada día más exigente. Por lo anterior, el presente estudio pretendió determinar el número de días necesarios para fermentar pequeñas cantidades de cacao híbrido en los sistemas de montones y gavetas Rohan, evaluar el comportamiento del proceso con diferentes cantidades y condiciones climáticas y comparar estos sistemas con los utilizados por el pequeño y mediano agricultor en diferentes localidades de Costa Rica.

RESULTADOS

Los resultados obtenidos en este estudio muestran que se requieren cinco días para fermentar cacao híbrido, que se puede fermentar cantidades mínimas (hasta 25 kg) de cacao húmedo sin perder la calidad, tanto en sistema de montones como de gaveta Rohan, siendo mejor el primero; que ambos sistemas muestran diferencias estadísticamente significativas con las utilizadas por el agricultor y que existen diferencias entre localidades. En estudio de la fermentación a diferentes altitudes concluyó que se puede fermentar adecuadamente pequeñas cantidades, hasta 25 kg, a alturas hasta de 600 m en ambos sistemas estudiados. La fermentación a altitudes cercanas a los 1200 m no producen un cacao de buena calidad.