

Recepción de cacao en postcosecha

Síntesis: Calidad del grano de cacao



La calidad del grano de cacao es esencial para su comercialización y uso en la industria chocolatera, pues se determina a partir de factores físicos (tamaño, forma y color), organolépticos (aroma y sabor) y sanitarios (ausencia de contaminantes o enfermedades), evaluados mediante técnicas como el corte del grano, la medición de humedad, la evaluación sensorial, la detección de impurezas y la verificación del nivel de fermentación; aplicar estos criterios garantiza un producto competitivo que cumple con estándares nacionales e internacionales, mejora su clasificación comercial, incrementa su valor en el mercado y asegura que productores y comercializadores ofrezcan un cacao rentable, sostenible y apto para los exigentes mercados globales.

