



CÓMO SE OBTIENE LOS AROMAS DEL CACAO DURANTE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SECADO Y TOSTADO HASTA CHOCOLATE

Eugenia del Carmen Lugo Cervantes
Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.

elugo@ciatej.net.mx

El chocolate proviene de una semilla que produce una planta que científicamente se llama *Theobroma cacao*, que significa alimento de los dioses. Esta planta crece en climas tropicales húmedos y con temperaturas en promedio 21 a 36 °C a una altitud de 50 a 400 msnm. Actualmente existen 3 variedades de cacao que se cultivan a nivel mundial, criollo, forastero y trinitario. El origen de la planta se ha discutido mucho, que si proviene de la región de las amazonas o de la región mesoamericana etc. Sin embargo, la domesticación del cacao fue realizada por los Olmecas. Posteriormente los Mayas y Aztecas lo adoptaron y además de su uso como alimento lo utilizaron como moneda. En Mexico existen varias bebidas a base de cacao como el Pozol en Tabasco, Tascalate en Chiapas, el téjate en Oaxaca etc. Durante la conquista de México el cacao fue enviado a Europa y se consumió como bebida adicionando leche. Y solo la alta sociedad lo podía consumir. Posteriormente el chocolate en tableta fue desarrollado por un inglés en el siglo XIX. Aunque actualmente, Africa es el primer productor de cacao en el mundo, Mexico produce variedades de cacao que tienen grandes cualidades aromáticas. Los procesos para producir chocolate han cambiado, sin embargo, en Mexico sigue consumiéndose el chocolate artesanal, lavado, secado y tostado, donde se muele el cacao con diferentes ingredientes para tener un chocolate de mesa. Por otro lado, también se fabrica chocolate tipo golosina el que se deshace en la boca y que tiene un proceso diferente, en donde los granos de cacao son fermentados con el objeto de generar precursores de aromas, igualmente hay un proceso de secado y tostado, pero adicionalmente se tiene un proceso de conchado y temperado, para finalmente vaciar en moldes y obtener los chocolates.