

Resumen

La siguiente investigación se realizó en la zona de Buena Fe y Puerto Quito, con el objetivo de evaluar los procesos de poscosecha, dos variedades de cacao (CCN-51-Nacional) su incidencia en el contenido de cadmio del cacao. Una vez aplicado proceso de poscosecha se evaluó las variables físico químicas (acidez, pH, proteína, humedad, grasa), posterior a esto se tostó las almendras para elaborar pasta de cacao donde se realizó un recuento de mohos y levaduras.

Considerando los resultados Puerto Quito: CCN-51 registró mayor acidez y humedad, en cambio Nacional obtuvo mayor proteína y pH, referente a método de fermentación: cascada presento menor humedad, proteína y acidez, método yute registro mayor pH y proteína, en cambio método sin fermentar tuvo mayor acidez. Por otro lado, en el proceso de secado: asfalto obtuvo mayor humedad y acidez, método cemento sobresalió con un alto pH, método secador obtuvo mayor proteína y menor pH. Con respecto mohos y levaduras, CCN-51 registro mayor presencia, en cuento al método de fermentación, M. sin fermentar presento un valor superior, seguido de cascada y por ultimo yute. en el proceso de secado la mayor cantidad se reflejó M. asfalto, seguido de secadora y por ultimo M. cemento.

Considerando los resultados Buena Fe: CCN-51 presento mayor humedad, en cambio Nacional destaco en el porcentaje de proteína. Referente a método de fermentación: sin fermentar presento más acidez, cascada presento menor humedad y método yute registro mayor proteína. Por otro lado, en el proceso de secado: asfalto obtuvo menor contenido de grasa, método cemento mayor humedad, método secador obtuvo un valor alto en pH. Con respecto mohos y levaduras, cacao CCN-51 registro mayor presencia. En cuento al método de fermentación, M. sin fermentar presento un valor superior, seguido de cascada.

Palabras clave: cascada, yute, acidez.

Abstract

The following investigation was carried out in the area of Buena Fe and Puerto Quito, with the objective of evaluating the post-harvest processes, two varieties of cocoa (CCN-51-Nacional) and their incidence on the cadmium content of cocoa. Once the post-harvest process was applied, the physical-chemical variables were evaluated (acidity, pH, protein, moisture, fat), after which the almonds were roasted to make cocoa paste, where a count of molds and yeasts was carried out.

Considering the results Puerto Quito: CCN-51 registered higher acidity and humidity, instead Nacional obtained higher protein and pH, referring to the fermentation method: cascade presented lower humidity, protein and acidity, jute method registered higher pH and protein, instead method unfermented had higher acidity. On the other hand, in the drying process: asphalt obtained higher humidity and acidity, cement method stood out with a high pH, dryer method obtained higher protein and lower pH. With respect to molds and yeasts, CCN-51 registered a higher presence, in terms of the fermentation method, unfermented M. presented a higher value, followed by cascade and finally jute. in the drying process, the largest amount was reflected M. asphalt, followed by dryer and finally M. cement.

Considering the Good Faith results: CCN-51 presented higher humidity, while Nacional stood out in the percentage of protein. Regarding the fermentation method: without fermentation I present more acidity, cascade I present less humidity and the jute method registers greater protein. On the other hand, in the drying process: asphalt obtained lower fat content, cement method higher humidity, dryer method obtained a high pH value. Regarding molds and yeasts, cocoa CCN-51 registered a higher presence. Regarding the fermentation method, unfermented M. presented a higher value, followed by cascade.

Keywords: waterfall, jute, acidity