

## RESUMEN

La siguiente investigación se desarrolló en la parroquia Antonio Sotomayor ubicada en el cantón Vinces en la provincia de Los Ríos, la misma consistió en recolectar almendras de cacao de la variedad CCN-51 provenientes de una finca de la zona antes mencionada, estas fueron sometidas a distintos métodos de pre-secados, fermentación y secados que utilizan los productores de cacao con el fin de analizar el efecto de las prácticas poscosecha en las características físico-químicas y organolépticas en el cacao. Para ello una vez secas las semillas se procedió a evaluar a nivel de laboratorio las muestras, los resultados fueron: humedad dando un valor más alto en la interacción  $A_0B_0C_0$ (Sin pre-secado + Fermentación en saco de yute + Secado en tendal de cemento)(6,06) y menor en  $A_1B_0C_1$ (Pre-secado ambiente + Fermentación en saco de yute + Secado en secadora), en pH se obtuvo un valor más alto en la interacción  $A_2B_1C_1$ (Pre-secado en mazorca + Fermentación en cajón de madera + Secado en secadora)(6,44) y menor  $A_0B_0C_0$ (Sin pre-secado + Fermentación en saco de yute + Secado en tendal de cemento)(5,74) , en la variable Acidez tuvo valor más alto en la interacción  $A_0B_0C_1$ (Sin pre-secado + fermentación en saco de yute + secado en secadora mecánica.)(1,80) y menor en  $A_2B_1C_0$  (Pre-secado en mazorca + Fermentación en cajón de madera + Secado en tendal)(1,40). En el análisis sensorial se obtuvieron sabores a cacao, floral, frutal, nuez, amargo, astringente y ácido de la cual el sabor nuez no tuvo correlación con el pH.

## PALABRAS CLAVE

- **PRE-SECADO**
- **FERMENTACION**
- **VARIEDAD**
- **SECADOS**
- **ACIDEZ**

## **ABSTRACT**

The following research was carried out in the Antonio Sotomayor parish located in the canton of Vinces in the province of Los Rios, which consisted of collecting cocoa almonds of the CCN-51 variety from a farm in the area mentioned above, which were submitted to different methods of pre-drying, fermentation and drying used by cocoa producers in order to analyze the effect of post-harvest practices on the physical-chemical and organoleptic characteristics of cocoa. For this, once the seeds were dried, the samples were evaluated at the laboratory level, the results were: humidity giving a higher value in the interaction A0B0C0 (Without pre-drying + Fermentation in jute bag + Drying in cement tundish) (6.06) and lower in A1B0C1 (Pre-drying environment + Fermentation in jute bag + Drying in dryer), in pH a higher value was obtained in the A2B1C1 interaction (Pre-drying on ear + Fermentation in wooden box + Drying in dryer) (6,44) and lower A0B0C0 (Without pre-drying + Fermentation in jute bag + Drying in cement tendal) (5,74), in the variable Acidity had higher value in the interaction A0B0C1 ( Without pre-drying + fermentation in jute bag + drying in mechanical dryer.) (1.80) and lower in A2B1C0 (Pre-drying on ear + Fermentation in wooden box + drying in tendal) (1.40). In the sensory analysis, cocoa, floral, fruity, walnut, bitter, astringent and acid flavors were obtained, of which the walnut flavor did not correlate with the pH.

### **KEYWORDS**

- **PRE-DRYING**
- **FERMENTATION**
- **VARIETY**
- **DRYING**
- **ACIDITY**

