

Resumen

En el Ecuador el cultivo de cacao es muy importante ya que es catalogado como un gran motivador económico que permite actividades relevantes como: el turismo, industria, el comercio y la agricultura, El objetivo que se planteó fue Caracterizar el licor de dos variedades de cacao CCN- 51 y nacional (*Theobroma cacao* L.), considerando manejo poscosecha y las zonas de influencia de la Universidad de las Fuerzas Armadas Sede Santo Domingo. El diseño experimental empleado fue un esquema trifactorial A(Variedades: CCN-51 y Nacional) * B(tipo de fermentación: Controlada y Cascada) * C(Zonas de influencia: San Jacinto, Puerto Limón, La Concordia) conducido en un DBCA con tres repeticiones, donde se evaluaron las variables bromatológicas: pH, Acidez titulable, grasa, humedad, proteína, ceniza, también las variables sensoriales como: Dulce, amargor, astringencia, floral, frutal, nuez, también se evaluó el número y peso de almendras, peso de la mazorca y del maguay. La mejor interacción es (CCN-51 x Cascada x Puerto Limón) con mejores características físicas confiriéndole al licor de cacao propiedades ventajosas, como el número de almendras es de 67, peso de la mazorca 973,6 g, peso de la almendra de 6,46 g y peso del maguay de 41,65 g, lo que indica que esta interacción obtiene mayor rendimiento. Y con respecto a las propiedades químicas se concluye que interacción (Nacional x Cascada x Puerto Limón) presento mejores parámetros que le otorgan calidad al licor del cacao como Acidez 2,35, Ceniza 3.60 %, Grasa 55,67 %, humedad 63,19 %, pH 5,44 y proteína 15,16 % lo que indica que con esta interacción se logra obtener mejor calidad en el licor de cacao.

Palabras Claves:

- **LICOR DE CACAO**
- **ANALISIS SENSORIAL**
- **FERMENTACIÓN**
- **CALIDAD DE LICOR DE CACAO**

Abstract

In Ecuador this crop is of vital importance since it is classified as a great economic motivator that allows relevant activities such as: tourism, industry, commerce and agriculture, The objective that was set was to characterize the liquor of two varieties of cocoa CCN - 51 and national (*Theobroma cacao* L.), considering post-harvest handling and the areas of influence of the University of the Armed Forces Headquarters Santo Domingo. The experimental design used was a trifactorial scheme A (Varieties: CCN-51 and National) * B (type of fermentation: Controlled and Cascade) * C (Areas of influence: San Jacinto, Puerto Limón, La Concordia) conducted in a DBCA with three repetitions, where the bromatological variables were evaluated: pH, titratable acidity, fat, humidity, protein, ash, also sensory variables such as: Sweet, bitterness, astringency, floral, fruity, nutty, the number and weight of almonds were also evaluated , weight of the cob and maguey. The best interaction is (CCN-51 x Cascada x Puerto Limón) with better physical characteristics, conferring advantageous properties to the cocoa liquor, such as the number of almonds is 67, weight of the ear 973.6 g, weight of the almond 6 , 46 g and weight of the maguey of 41.65 g, which indicates that this interaction obtains a higher yield. And regarding the chemical properties it is concluded that interaction (National x Waterfall x Puerto Limón) presented better parameters that give quality to the cocoa liquor such as Acidity 2.35, Ash 3.60%, Fat 55.67%, humidity 63.19 %, pH 5.44 and protein 15.16%, which indicates that with this interaction it is possible to obtain better quality in the cocoa liquor.

Keywords:

- **CACAO LIQUOR**
- **SENSORY ANALYSIS**
- **FERMENTATION**
- **QUALITY OF COCOA LIQUOR**