

Formulación de Chocolate Oscuro Saludable con material genético de Cacao Criollo Fino
Guatemalteco de origen, El Tumbador San Marcos. KAO Chocolates. 2021-2022

Lic. Mitzi Pinto Velásquez
Investigador Principal

Resumen

Las fases de la fabricación del chocolate son: Tostado, molienda, mezcla, molido fino, conchado, templado, moldeado y envasado. Si se quiere separar la manteca de cacao para obtener, por ejemplo cacao en polvo desgrasado, tendremos la fase adicional de la alcalinización.

El objetivo de la presente investigación es, desarrollar un chocolate Nutracéutico, de alta calidad en perfil de sabor y textura única, que lo diferencia de la competencia, dada las características de la genética de origen del cacao criollo fino de aroma de la empresa, para fortalecer el enfoque de Alimentación consciente, con productos saludables, terapéuticos y gourmet.

Dentro de este marco de procesos se estableció el diseño de la investigación para la formulación un rango de exploración de contenido de pasta pura de cacao criollo fino de aroma de 25% hasta 90%. La calidad del producto como resultado del proceso de elaboración no fue una variable de respuesta dado que el un manufatura ya establecida con todos los sistemas de aseguramiento de la calidad y fue un factor constante o error experimental. El diseño de la investigación fue un diseño completamente aleatorio con 10 repeticiones y las variables de respuesta se definieron en dentro de la evaluación interna de la marca KAO Chocolates, la variables de respuesta a evaluar fueron Perfil de Sabor y textura a niveles de bajo, mediano intenso y muy intenso, variables que tuvieron un percepción de porcentaje, a los cuales se le hizo la transformación estadística de Raíz cuadrado para realizar el análisis inferencial respectivo.

Los valores de referencia de la investigación fueron definidas por KAO chocolate, a través de un catador certificado y la evaluación con ese marco de referencia fue realizado por un panes de catadores locales y consumidores de chocolates seleccionados.

Perfil de catación de referencia:

Notas de Sabor: Berries, Guayaba y Nuez de Macadamia (perfil frutal y nuez)

Textura: Cremosa

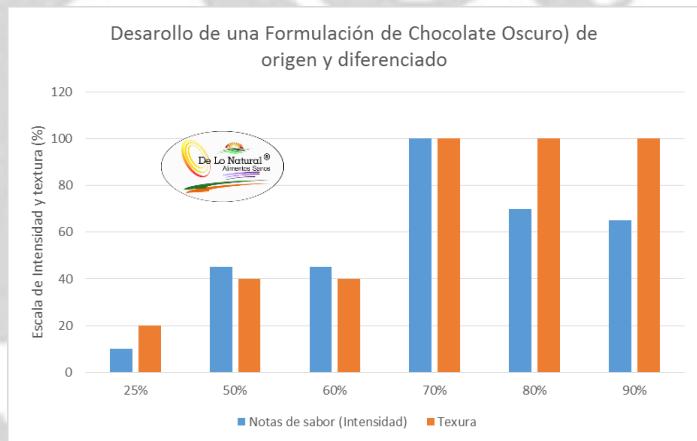
Tablas de referencia para evaluación

Escala para intensidad y Textura	Porcentaje
Nada Intensa	0-20
Poco Intensa	21-40
Intensa	41-60
Muy Intensa	61-80
Superb	81-100

Fuente: KAO Chocolates, De lo Natural Alimentos Sanos. 2021-2022

Variables	Promedio por concentración de pasta de cacao criollo fino de aroma					
	25% Pasta	50% Pasta	60% Pasta	70% Pasta	80% Pasta	90% Pasta
Notas de Sabor (intensidad)	10 (e)	45 (d)	45 (d)	100 (a)	70 (b)	65(c)
Textura	20 (c)	40 (b)	40 (b)	100 (a)	100 (a)	100 (a)
Letras con la misma letra denotan no diferencia estadística						

Fuente: KAO Chocolates, De Lo Natural Alimentos Sanos, 2021-2022



Fuente: KAO Chocolates, De Lo Natural Alimentos Sanos, 2021-2022

Conclusión

La formulación más apropiada es del 70% pasta de cacao más un edulcorante, dado que obtiene la mayor intensidad de notas de sabor y alcanza el 100% de la textura a esa concentración. Las formulaciones altas bajan las notas de sabor y aumentaría los costos.