

Propósito

O Fine Cacao and Chocolate Institute recomenda esses padrões para preparação e avaliação das amostras de cacau. Essas instruções garantirão a habilidade para uma avaliação mais exata da qualidade do cacau.

Duas opções para métodos de amostragem são descritas abaixo:

1. o protocolo de laboratório, que requer acesso à eletricidade; e
2. o protocolo de campo, que pode ser conduzido sem acesso à eletricidade.

Materiais necessários – protocolo de laboratório

- Amostras de cacau não torrado para degustação e comparação (de preferência, múltiplas amostras)
- Açúcar de cana branco ou xylitol (opcional)
- Pipoqueira
- Quebra-nozes
- Moedor de café com lâmina eletrônica
- Taças de vinho sem hastes para colocar as amostras
- Copos para água
- Escarradeira ou copo para cuspir
- Instrumento de medição de 1 colher de chá
- Instrumento de medição de 1/8 colher de chá
- Formulários de avaliação
- Canetas com tinta sem cheiro

Materiais necessários – protocolo de campo

- Amostras de cacau não torrado para degustação e comparação (de preferência, múltiplas amostras)
- Açúcar de cana branco ou xylitol (opcional)
- Quebra-nozes
- Moedor de rebarbas
- Instrumento de medição de 1 colher de chá
- Formulários de avaliação
- Canetas com tinta sem cheiro

Especificações do equipamento

Pipoqueira: Altamente recomendada é a West Bend Air Crazy 3.5-quart pipoqueira (item de número 82416). Outra pipoqueira de capacidade similar com fluxo guiado de ar tangencial pode ser substituído se necessário.

Moedor de café: Altamente recomendado é o KRUPS 85g moedor de café (item de número F203). Outro moedor de café de capacidade similar com lâminas de aço inoxidável pode ser substituído, se necessário.

Taças de vinho: Altamente recomendadas são as taças de vinho sem haste de aproximadamente 280 gramas de capacidade com um diâmetro de 7 – 8 cm. Todas as taças de vinho usadas devem ser de volumes, dimensões, e materiais iguais. FCCI geralmente usa a taça Libbey Vina 475g sem haste de vinho tinto.

Moedor de rebarbas: Altamente recomendado é o moedor de café GSI Outdoors JavaMill (item número 79486). Outra moedor de rebarbas de capacidade e desenho semelhantes pode ser substituída, se necessário.

Ambiente

- Bem iluminado
- Limpo, sem interferência de aromas
- Quieto com distrações limitadas
- Temperatura confortável

Método

Prepare cada amostra

1. Selecione aleatoriamente de 30-50 amêndoas.
2. Descasque e limpe as amêndoas. Se possível, as amêndoas devem ser descascadas completamente cruas. Se isso for difícil, antes de descascar, as amêndoas podem ser postas em uma pipoqueira por no máximo 45 segundos enquanto balança-se a pipoqueira para manter as amêndoas agitadas. É importante que a exposição ao calor das amêndoas seja mínima.
3. Moa rapidamente as amêndoas descascadas por volta de 500µm em um moedor limpo. Para o protocolo de laboratório, use o moedor com lâminas de café por no máximo 10 segundos enquanto balança vigorosamente o moedor para cima e para baixo para evitar aglomeração. Para o protocolo de campo, use o moedor de rebarbas até que as partículas tenham um tamanho uniforme. O objetivo é moer de maneira similar ao padrão de moedor para café coado. Note que, no moedor com lâminas, é preciso alguns cuidados para manter as amêndoas se movendo para evitar pontos quentes.
4. Para o protocolo de laboratório, coloque o material moído em uma taça de vinho sem haste, e rotule a amostra com três números aleatórios para identificação. Para o protocolo de campo, provar diretamente do moedor ou outro recipiente limpo. Em ambos os casos, continue com a avaliação algumas horas depois da preparação.

Avalie cada amostra sem açúcar

5. Agite o material enquanto o nariz está sobre o recipient de retenção e gentilmente mexa com um instrumento.
6. Coloque uma colher de chá de material na sua boca e mastigue. Mova o material pela sua boca, periodicamente abra a sua boca enquanto mastiga e detecte os aroma por 30 segundos.
7. Cuspir e fazer medições no sabor e aroma.
8. Lave a boca com água na temperatura ambiente e depois cuspa a água.
9. Se você experimentar uma sobrecarga no palato ou uma amostra for muito adstringente, faça uma pausa.

Avalie cada amostra com açúcar (após ter avaliado todas as amostras sem açúcar)

10. Como desejado, repita o procedimento com adição de 1/8 colher de chá de açúcar ou xilitol e note as diferenças de resultado na detecção de aromas

Segurança alimentar

As amostras com defeitos óbvios, como explicado aqui, não devem ser usadas para a avaliação organoléptica. Um teste de corte de avaliação com 100 amêndoas deve revelar, no máximo, 1% com bolor interno. Use o bom senso para determinar se uma consumir uma amostra. Sempre que possível, um certificado fitossanitário emitido pelas autoridades reguladoras respeitáveis do país de origem é desejável para garantir que foram respeitadas as normas sanitárias e fitossanitárias.

Tal como acontece com muitos produtos alimentares crus ou não pasteurizado, lactentes e crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos, e aqueles que estão imunocomprometidos não devem participar sem o aconselhamento de um médico.

Ao preparar e avaliar as amostras, é essencial para lavar as mãos com frequência, especialmente antes e após a preparação, e, especialmente, depois de manusear cacau cru. Um bom protocolo de lavagem das mãos inclui molhar as mãos; aplicar de sabão sem perfume; esfregar as mãos vigorosamente uma na outra por 20 segundos; enxaguar bem as mãos sob a água morna, limpa, e corrente, e secar as mãos completamente usando uma toalha ou um pano limpo.

Para evitar doenças microbianas transmitidas por alimentos, limpe completamente todas as superfícies de contato com alimentos e mantenha as amostras de cacau separadas durante o transporte, preparação e armazenamento. Cuidados devem ser tomados para remover todos os fragmentos de casca das amostras antes de moagem.

Avaliação da amostra

Ao formulário de avaliação em anexo fornece os meios para gravar atributos importantes de flavor para o cacau. Uma descrição completa destes atributos está por vir.

Comentários

Para enviar comentários ou perguntas sobre o protocolo de amostra de cacau ou formulário de avaliação, entre em contato com a FCCI por email: contact@chocolateinstitute.org.

License



This document is copyrighted under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)