

Zorzal Cacao: Uso de tecnología en fermentación

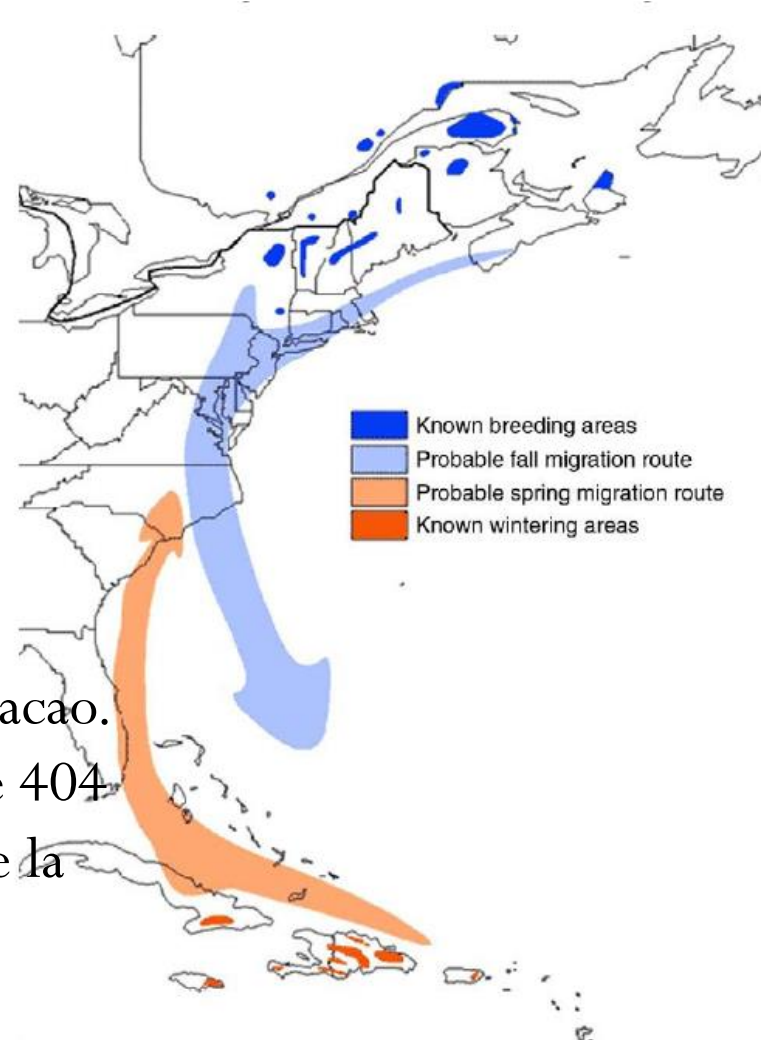


Chocolate Conservatory, Harvard University

Heriberto Paredes

10/11/2018

Zorzal Cacao



Enfocado en la ciencia de conservación y cacao.

- Reserva Zorzal: es un área protegida de 404 hectáreas dedicada a la conservación de la biodiversidad y preservación de la ave migratorias como el Zorzal de Bicknell
- Producción de cacao de alta calidad.

Para el sostenimiento de esta Reserva contamos con la producción de macadamia, cacao, entre otras cosas



- Tenemos Zorzal Cacao Estate y Zorzal Cacao Comunitario. Del Zorzal Comunitario compramos a 14 productores vecinos.
- Enfocado en producción de clones mejorado y una fermentación excelente.

Impacto Social

- Nuestro cacao pasa por un manejo pos-cosecha sumamente controlado y una buena fermentación que garantizan mejores ingresos para la cadena, incluyendo productores de cacao, chocolateros artesanos y consumidor final.



Fermentación: Mas que una ciencia es un arte, que consiste en depositar cacao fresco en cajones de madera para inducir transformaciones físicas y bioquímica dentro y fuera del grano.



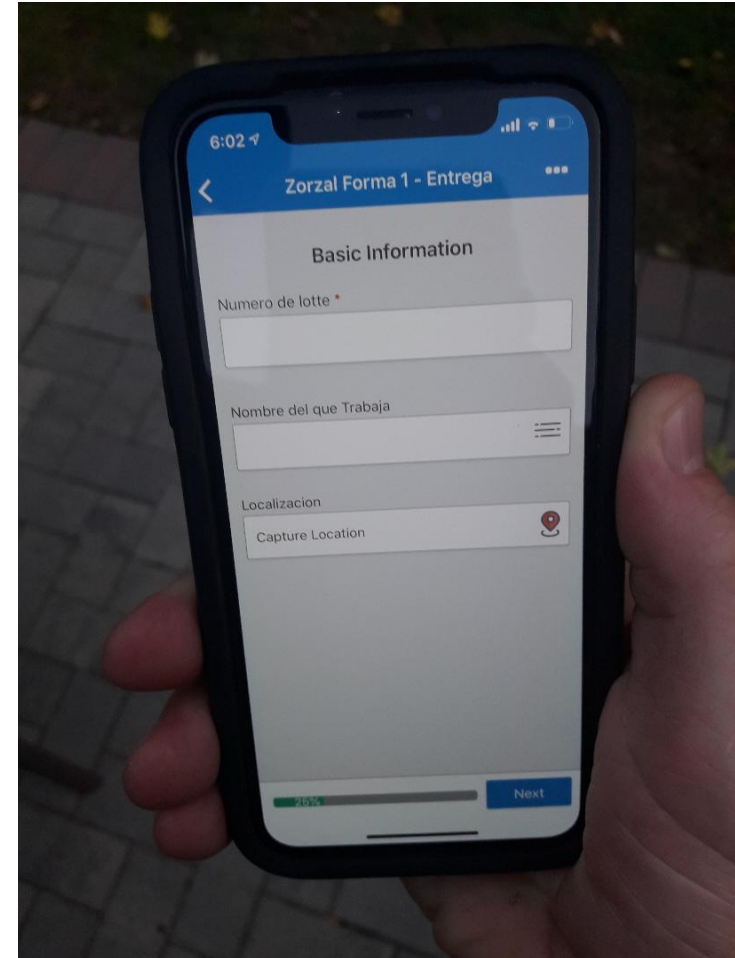
Estudio de fermentación

Objetivos

- Impacto social — calidad es mejor precio
- Obtener mejores porcentajes de fermentación
- Aplicar el uso de la tecnología para la transparencia de informaciones.

Métodos

- 16 pruebas de fermentación con 250 kilos cada una.
- Utilizando 4 métodos diferente, variando de rotación en la caja y tiempo para sacar de la caja.



Para este estudio usamos 2 aplicaciones, HOB0 y GoCanvas.

6:56

< Zorzal Forma 1 - Entrega ...

Informacion de Entrega

Fecha de Entrega

10/09/2018

Productor

Localizacion de la Finca

Hibrido o Injerto *

☐ Ibrido

☐ Injerto

☒

Notas de Variedad de Cacao

50%

Next

8:09

< Zorzal Forma 2 - Fermentacion ...

Informacion de Fermentacion

Fecha de Salida

10/09/2018

Clima de Dia de Salida *

Fuertemente Soleado

Hora de Salida

20:08

Aroma *

Bueno

Presencia de Lactica *

No

Foto de Salida

Capture Photo

40%

Next

8:10

< Zorzal Forma 3 - Catacion ...

Aroma - Positive/Neutral

Cocoa 4

Fresh fruit 4

Dried fruit 3

Vegetal 0

Herbal 0

Floral 1

Nutty 5

75%

Next

Resultados preliminares

Codigo de prueba	Catador 1	Catador 2	Catador 3	Catador 4	Nivel mas alto	Nivel bajo	Pro medio	St.Dev
Z1-001	-0.5	0.5	-1.5	0.25	0.5	-1.5	-0.31	0.9
Z2-001	1.5	1	1	0.75	1.5	0.75	1.06	0.3
Z3-002	0.75	0	0	0.25	0.75	0	0.25	0.4
Z4-001	1	0	-1	1	1	-1	0.25	1.0
Z4-002	0.5	0.75	1.5	0.25	1.5	0.25	0.75	0.5
Z4-004	-1	1	1.25	1	1.25	-1	0.56	1.0

- 5 de 6 pruebas en promedio fueron sabores positivos
- Z3 y Z4 fueron sabores aceptables
- Z2 fueron los mejores resultados (2-2-1-1)
- Catador 3: "Fresa seca, algo de ácido, albaricoque seco, chocolate ligero, algo de azúcar moreno"

Conclusion

- Impacto Social: La fermentación es una de las variables mas importante para elaborar un buen chocolate y obtener mejores precios de cacao y así mejorar el Sistema de vida de los productores.
- Transparencia: La tecnología que usamos en este estudio garantiza la veracidad de las informaciones obtenidas en el mismo.
- Con el uso de esta tecnología contribuimos al avance de la industria del cacao.

Gracias!

- Gracias al equipo de Dandelion Chocolate y al equipo y productores del Zorzal.
- Anunciando la “Semana de Chocolate” en la Reserva Zorzal !
Sunday April 14th – Friday April 19th, 2019

Contacto para semana de chocoate:

Russell@zorzal cacao.com Tel: 505-501-8402

- Contacto de presentacion
heribertoparades679@yahoo.com