

12ª Jornada Científica e Tecnológica

RELATO DE EXPERIENCIA: UM CONTATO COM O CACAU PERUANO

Paloma de S. ALVES¹; Oswaldo KAMEYAMA²

RESUMO

O cacau é um fruto obtido a partir do cacaveiro que é originado do norte da América do Sul, mas especificamente da fronteira do Peru com a Amazônia. O Peru é oitavo produtor de cacau a nível mundial e o terceiro da América do Sul. O objetivo desse relato de experiência é discorrer sobre o contato com essa matéria-prima e as etapas de produção do chocolate. O contato com o cacau peruano aconteceu durante a mobilidade acadêmica realizada na Universidad Nacional de Piura – Peru. O cacau Criollo Branco é considerado um cacau fino de aroma, devido as notas sensoriais de tipo florais, esse tipo de cacau tem uma grande demanda internacional. A participação na conferência e na visita técnica à empresa Korin foi muito importante para entender mais sobre a produção do cacau peruano e o seu processamento.

Palavras-chave:

Amêndoas; Criollo Branco; Chocolate; Mobilidade.

1. INTRODUÇÃO

O cacau é um fruto obtido a partir do cacaveiro que é originado do norte da América do Sul, mas especificamente da fronteira do Peru com a Amazônia, no princípio os primeiros a entrarem em contato com esse fruto, realizavam o processo de fermentação da sua polpa com objetivo de obter bebidas com um gosto amargo e um sabor apimentado (VARGENS, 2018). O cacaveiro é uma planta que pode atingir de cinco a oito metros de altura e de quatro a seis metros de diâmetro de copa (NUNES; GEDANKEN, 2018).

No Peru o cacau ocupa a sexta posição em relação a quantidade de produtores e em quantidade de terra plantada, mais de 138 mil produtores plantam cacau em suas propriedades. O Peru é um dos principais centros de origem do cacau, o que é justificado pelas diferentes variedades desse fruto encontradas nas regiões produtoras espalhadas pelo país (REÁTEGUI, 2018).

Esse país é o oitavo produtor de cacau a nível mundial e o terceiro da América do Sul, ficando atrás apenas do Brasil e do Equador e envia essa matéria-prima para diferentes países, como, Bélgica, Itália, Espanha, Alemanha e Estados Unidos (RIOS, 2018).

No Peru é possível encontrar cacau de diferentes variedades, cacau Criollo, Forastero e o Trinitário, além desses é cultivado algumas variedades nativas, como por exemplo, o cacau Porcelana, que é cultivado na costa de Peru, mais especificamente no departamento de Piura e o

¹ Discente, IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. E-mail: palomasilvalves@gmail.com.

² Orientador, IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. E-mail: oswaldo.kameyama@ifsulde Minas.edu.br.

cacau Chuncho que é cultivado na região de Cusco (REÁTEGUI, 2018).

Levando em consideração a importância da produção de cacau pelo Peru, esse relato de experiência tem como objetivo discorrer sobre o contato com essa matéria-prima e as etapas de produção do chocolate.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O contato com o cacau peruano aconteceu durante a mobilidade acadêmica realizada na Universidad Nacional de Piura – Peru. O contato aconteceu mais especificamente em dois momentos.

O primeiro durante a conferência intitulada “Cacao y chocolate” e a segunda foi através de uma visita técnica a uma empresa nacional peruana de fabricação de chocolate, a Korin chocolate. As duas experiências com o cacau peruano foi proporcionada pela mesma empresa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A participação da conferência intitulada “Cacao y chocolate” possibilitou maior conhecimento sobre o cacau peruano, principalmente o cacau Criollo Branco. Essa variedade de cacau é cultivada exclusivamente no departamento de Piura – Peru.

Segundo a Asociación de pequeños productores de cacao de Piura (APPROCAP, 2015) o cacau Criollo Branco é considerado um cacau fino quanto ao aroma, por causa de suas características de notas florais e por apresentar um sabor frutado. Essas notas são determinadas pelo solo, clima e altitude em que o cacau é cultivado.

Devido às suas características sensoriais esse tipo de cacau possui uma grande demanda internacional. A partir desse cacau e o processamento de maneira correta proporciona uma produção de chocolate de alta qualidade.

Durante a conferência também foi possível conhecer mais sobre o processamento do cacau e os diferentes produtos fabricados a partir dessa matéria-prima. A classificação do cacau e o seu processamento foi observado na prática durante a visita técnica à empresa Korin Chocolate.

A empresa Korin Chocolate produz diferentes produtos a partir do cacau Criollo Branco, como, o nibs de cacau, licor de cacau, cacau em pó, chocolate, entre outros. Nos parágrafos a seguir será discutido um pouco mais sobre o processamento do cacau.

Depois da colheita do cacau, acontece a quebra do fruto e a retirada das suas amêndoas. As amêndoas passam pelo processo de fermentação que tem como objetivo dar início a formação do sabor e aroma do chocolate. Essa etapa tem um período de cinco a sete dias e é importante que haja uma mistura das amêndoas. A primeira mistura ocorre depois de 48 horas do início da fermentação e as seguintes ocorrem depois das 24 horas da primeira mistura (NUNES; GEDANKEN, 2018).

Em seguida ocorre a secagem das amêndoas que tem como objetivo reduzir a umidade de

50% para 7 a 8%, além de dar continuidade as transformações químicas que tiverem início na etapa de fermentação (NUNES; GEDANKEN, 2018).

A etapa de torração é quando acontece a torra das amêndoas, pode ocorrer em uma temperatura de 120 a 150 °C, deve haver uma agitação para que todas as amêndoas sejam torradas uniformemente. A temperatura e o tempo utilizado na etapa de torração depende de alguns fatores, como por exemplo, a origem e o tipo do cacau, o período de colheita, etapas ocorridas anteriormente, o tamanho, e umidade das amêndoas e as características desejadas (RODRIGUES, et al., 2007).

Depois da etapa de torração, acontece a retirada das cascas das amêndoas por meio de um descascador, obtendo-se o nibs de cacau.

O nibs de cacau passa pelo processo de moagem. Na etapa de moagem, as amêndoas são diminuídas em pedaços minúsculos, com alto teor de gordura, superior a 50%. O resultado final da moagem não é em forma de pó, mas uma massa pastosa e perfumada (RODRIGUES, et al., 2007).

A etapa posterior é a prensagem, onde ocorre a separação da massa obtida em dois produtos. O primeiro é a manteiga de cacau e a segunda é a torta de cacau. (RODRIGUES, et al., 2007).

Depois que ocorre a separação da manteiga de cacau e a torta de cacau é momento de decidir qual tipo de chocolate será produzido. O chocolate branco é composto de leite, açúcar e a manteiga de cacau, mas não leva a torta de cacau em sua composição. Enquanto o chocolate ao leite possui como ingredientes, a torta de cacau e manteiga de cacau, mas em concentrações diferentes e o açúcar. O chocolate meio amargo contém a torta de cacau que varia de 50% a 100%, manteiga de cacau e açúcar. Quanto maior o teor de cacau menor a quantidade de manteiga de cacau e açúcar, ou seja, mais amargo o chocolate será (RODRIGUES, et al., 2007).

Independente do tipo de chocolate, a massa resultante da mistura dos ingredientes mencionados anteriormente passa pelo processo de refinação, que acontece através de cilindros, onde os cristais de açúcar presentes na mistura são triturados e quebrados em partículas microscópicas, sendo importante para a textura dos chocolates (RODRIGUES, et al., 2007).

Após a refinação a massa passa por um processo de agitação, com o objetivo de retirar a acidez (RODRIGUES, et al., 2007).

Em seguida o chocolate passa pela temperagem, que é uma etapa onde o chocolate passa por diferentes temperaturas, até a temperatura de cristalização (RODRIGUES, et al., 2007).

Finalmente ocorre a moldagem do chocolate em formas, os chocolates são resfriados até ficarem sólidos e estarem prontos para a embalagem (RODRIGUES, et al., 2007).

4. CONCLUSÕES

A participação na conferência e na visita técnica à empresa Korin contribuiu para o aprendizado sobre a produção do cacau peruano e o seu processamento. Além de permitir conhecer mais de perto uma empresa do ramo alimentício localizada em outro país.

REFERÊNCIAS

- APPROCAP. Asociación de pequeños productores de cacao de Piura. **Fino de Aroma**. 2015. Disponível em: <<https://approcapiura.wixsite.com/cacaopiurano>>. Acesso em 04 ago.2020
- NUNES, M.D.S. GEDANKEN.V. **Cacau: produção, manejo e colheita**. Editora: Senar: Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. 145 p. 2018. Disponível em:<<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/215-CACAU.pdf>>. Acesso em 07 ago. 2020.
- REÁTEGUI, J.M.A. **Análisis de la cadena productiva del cacao**. Ministerio de Agricultura y Riego. 85 p. 2018. Disponível em <http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/2018/cadena_cacao_nov188.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2020.
- RIOS, M. **Cacao peruano: ¿Cuánto es el consumo per cápita?**. Editora: Gestión. 2018. Disponível em: <<https://gestion.pe/economia/cacao-peruano-consumo-per-capita-239008-noticia/?ref=gesr>>. Acesso em: 02 ago. 2020.
- RODRIGUES, M. MEDINA, C. PRATAS, N. OLIVEIRA, C. **Processamento do cacau**. 2007. Disponível em: <https://social.stoa.usp.br/articles/0016/0632/Processamento_de_Cacau_-_Portugal.pdf>. Acesso em 07 ago 2020.
- VARGENS, R. **Saga do Cacau e da Minha História**. Brasília. 2018. 161 p.