GUÍA PARA ANÁLISIS SENSORIAL DEL CACAO

Que es el análisis sensorial?
Es percibir la calidad del cacao por:
la vista, el gusto y el olfato.



En la lengua se puede percibir sensaciones como: dulce, salado, acidico, amargo, astrigente.



SABORES

Acidez En las almendras de cacao, una insuficiente fermentación o secado demasiado rápido, induce a este efecto; al final esta sensación se parece a la acidez de las frutas. Referencia: Frutas cítricas, vinagre.

Cacao Describe como sensaciones típicas que emiten los chocolates o los granos de cacao bien fermentados, tostados y libre de defectos.
Referencia: Barras de chocolate, cacao fermentado.

Amargor Sensaciones fuertes en cacao se da generalmente debido a la falta de fermentación de las almendras este sabor se identifica en la parte posterior de la legua y su permanencia es hasta el final de la degustación.
Referencia: Café, cerveza, toronja.

Astringencia Cuando se trata de cacao son sensaciones fuertes poco agradables al gusto debido a la poca o ninguna fermentación; los efectos que produce; adormecimiento de los tejidos que entra en contacto con la muestra, provocando sequedad en toda la cavidad bucal, posteriormente hay aumento de salivación, en ocasiones al final se siente como si estuviera lastimado la boca.
Referencia: La referencia es cacao no fermentado, inicialmente se percibe un sabor floral pero después es amargo, grosellas, mango verde, banana verde.

Frutal Impresiones que se presentan en los sentidos evocadas por la sensación a frutas maduras, esto describe una nota suave de aroma a dulce, ligeramente acido y agradable a todo el gusto.
Referencia: Cualquier fruta seca (pasas, cítricos), vino.

Floral Se muestra como sensaciones de frescura en la boca, los licores se presentan como si estuvieran perfumados, ocasionalmente se percibe un olor a químico pero persiste la sensación remanente agradable provocando ansiedad. Se esparce por toda la cavidad bucal.
Referencia: Flores de cítricos, jazmín, violetas.

Nuez Sensaciones ligeramente dulce que se presenta en la mitad de la lengua y se distribuyen por toda la cavidad bucal, ciertas ocasiones suelen ser ligeramente picantes.
Referencia: Almendras maduras, maní tostado.

Caramelo Son sensaciones que están relacionadas con la presencia de azúcares en el cacao) que necesitan de ligera temperatura para el desarrollo y expansión en la pasta o licor. Se presenta en la punta de la legua pero esta sensación invade todo el espacio bucal.
Referencia: Melaza, caramelo de leche y miel. Miel de caña, malta.