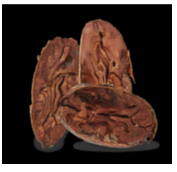
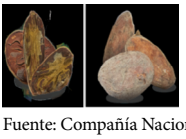
doi:http://doi.org/10.23850/23899573.3232

Tabla 1.

Clasificación y características del grano.

Clasificación	Característica	Imagen ilustrativa
Bien fermentado	Coloración marrón o marrón oscuro. Apariencia hinchada, no compacto. Estrías profundas, grietas o cavidades. Testa o cascarilla suelta.	 Fuente: Compañía Nacional de Chocolates
Granos insuficientemente fermentados	Insuficiente tiempo de fermentación. Almendra de color o marrón violeta. Genera sabores amargos y astringentes.	 Fuente: Compañía Nacional de Chocolates
Mohoso	Moho visible a simple vista (diversos colores). Sabor indeseable. Causa: germinación, daño mecánico o por insectos, almacenado con alta humedad y secado deficiente.	 Fuente: Compañía Nacional de Chocolates
Pizarrozos	Ningún efecto de fermentación. Color pizarra (gris). Compacto, sin agrietamiento. Defecto serio.	 Fuente: Compañía Nacional de Chocolates
Daño por insecto y roedores	Perforaciones o picados por insectos o roedores	 Fuente: Compañía Nacional de Chocolates

Fuente: (Aguilar 2016)

dio la crepitación de los granos para saber que estaban listos.

- **Quebrado y descascarillado**

Después, se dejaron enfriar los granos de cacao durante 10 minutos; luego se empleó un molino facturador de rodillos de la marca Cocoatown para quebrar los granos tostados, se molieron los granos, luego se realizó el descascarillado (empleando un descascarillador Marca CocoaTown serial NEWI-TS-OB) separando los nibs y pesando nuevamente y se procedió a realizar el proceso de refinado para obtener el licor.