



PERFILES SENSORIALES Y COMPUESTOS DE INTERÉS DE MATERIALES DE CACAO DESARROLLADOS POR FEDECACAO



FEDECACAO

**FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO**

Los perfiles sensoriales de cada material fueron realizados por el panel de evaluación sensorial de FEDECACAO.

Fedecacao Tame 2 - FTA 2

Excelente licor. Agradables notas de frutos dulces, caramelo, especias y nueces. Sabor a cacao sostenido. Referencia para cacao afrutado.



PARÁMETROS	FTA2
Teobromina (mg/g)	8,3
Cafeína (mg/g)	1,2
Relación teobromina/cafeína	7,6
Polifenoles totales (mg EAG/g)	53,7
Grasa g/100 g (%)	55,3

Fedecacao Saravena 13 - FSA 13

Aroma afrutado, sensación de astringencia que se percibe al final, al tiempo que desaparece la acidez. Se percibe sabor a cacao y amarguito de malta hacia el final.



PARÁMETROS	FSA13
Teobromina (mg/g)	9,8
Cafeína (mg/g)	1,4
Relación teobromina/cafeína	7,4
Polifenoles totales (mg EAG/g)	53,7
Grasa g/100 g (%)	59,6

Fedecacao Saravena 12 - FSA 12

Aroma a caramelo y cacao. Licor con buen balance de sabores básicos, sabor a cacao de larga duración acompañado de notas de nuez y frutos cítricos, con un final de chocolate muy agradable.



PARÁMETROS	FSA12
Teobromina (mg/g)	11,5
Cafeína (mg/g)	2,0
Relación teobromina/cafeína	5,8
Polifenoles totales (mg EAG/g)	34,9
Grasa g/100 g (%)	56,3

Fedecacao Arauquita 5 - FEAR 5

Delicadas notas afrutadas cítricas y florales de hierbas aromáticas, que van emergiendo, hacia el final se suavizan y dan paso a un excelente sabor a cacao.



PARÁMETROS	FEAR5
Teobromina (mg/g)	8,9
Cafeína (mg/g)	2,1
Relación teobromina/cafeína	4,4
Polifenoles totales (mg EAG/g)	49,6
Grasa g/100 g (%)	59,1

Fedecacao El Carmen 2 - FEC 2

“Sabor a chocolate muy pronunciado, equilibrio de las notas floral, frutal y nuez; posee un dulzor acentuado”.



PARÁMETROS	FEC2
Teobromina (mg/g)	9,6
Cafeína (mg/g)	1,6
Relación teobromina/cafeína	6,1
Polifenoles totales (mg EAG/g)	51,1
Grasa g/100 g (%)	56,7

Fedecacao Lebrija 2 - FLE 2

“Licor con aroma suave, afrutado que desaparece a mitad del tiempo de cata. Buen sabor a cacao, sin notas características”.



PARÁMETROS	FLE2
Teobromina (mg/g)	8,3
Cafeína (mg/g)	4,1
Relación teobromina/cafeína	2
Polifenoles totales (mg EAG/g)	47,6
Grasa g/100 g (%)	58,7

Fedecacao San Vicente 41 - FSV 41

“Color café claro, sabor avinado, frutas maduras en proceso de fermentación un poco dulce suave y agradable”.



PARÁMETROS	FSV41
Teobromina (mg/g)	8,1
Cafeína (mg/g)	3,0
Relación teobromina/cafeína	2,8
Polifenoles totales (mg EAG/g)	59,9
Grasa g/100 g (%)	59,4

Fedecacao Lebrija 3 - FLE 3

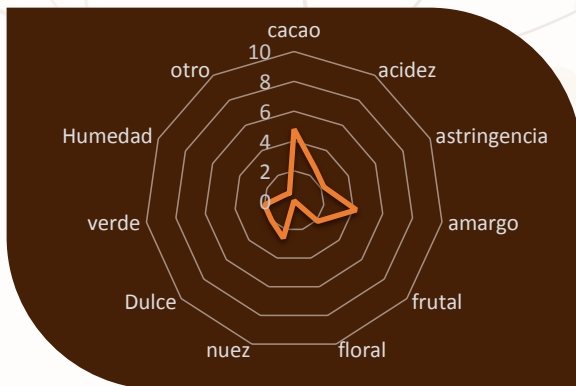
“Sabor y aroma a cacao, buena combinación de floral, frutal con matices de nuez y caramelo. Los sabores básicos tienen intensidad moderada y agradables”.



PARÁMETROS	FLE3
Teobromina (mg/g)	9,8
Cafeína (mg/g)	2,4
Relación teobromina/cafeína	4,2
Polifenoles totales (mg EAG/g)	55,7
Grasa g/100 g (%)	57,2

Fedecacao San Vicente 155 - FSV 155

Aroma dulce, frutas secas. Intensidad media del sabor cacao que se mantiene, sabores básicos acidez y sensación astringencia bajos, amargor medio que aparece y desaparece a mitad de tiempo, sabores específicos agradables que se presentan en intensidad baja como sabor frutal, nuez y notas dulce.



PARÁMETROS	FSV155
Teobromina (mg/g)	8,1
Cafeína (mg/g)	3,3
Relación teobromina/cafeína	2,9
Polifenoles totales (mg EAG/g)	53,8
Grasa g/100 g (%)	58,1

Fedecacao Gigante 4 - FGI 4

Resalta aroma a cacao de mediana intensidad; balance entre acidez, amargor y astringencia; presencia de sabores específicos a nuez y dulce.



PARÁMETROS	FGI4
Teobromina (mg/g)	12,3
Cafeína (mg/g)	3,2
Relación teobromina/cafeína	3,9
Polifenoles totales (mg EAG/g)	25,7
Grasa g/100 g (%)	54,9



Fedecacao San Vicente 1 - FSV 1

Resalta aroma a cacao de mediana intensidad que predomina; balance entre acidez, amargor y astringencia; sabor a nuez y nota floral.



PARÁMETROS	FSV1
Teobromina (mg/g)	9,4
Cafeína (mg/g)	2,0
Relación teobromina/cafeína	4,8
Polifenoles totales (mg EAG/g)	19,7
Grasa g/100 g (%)	52,8

Fedecacao Marsella 7- FMA 7

Aroma a cacao de mediana intensidad; acidez, amargor y astringencia sostenidos; resalta sabores específicos especialmente fruta fresca, fruta seca y nuez.



PARÁMETROS	FMA7
Teobromina (mg/g)	12,9
Cafeína (mg/g)	3,2
Relación teobromina/cafeína	4,1
Polifenoles totales (mg EAG/g)	31,3
Grasa g/100 g (%)	55,1



Fedecacao Chigorodó 8 - FCHI 8



Resalta aroma a cacao de intensidad media persistente; sabores específicos a frutas secas, nuez y dulce; muestra balanceada. Nota floral.



PARÁMETROS	FCHI8
Teobromina (mg/g)	11,1
Cafeína (mg/g)	2,0
Relación teobromina/cafeína	5,5
Polifenoles totales (mg EAG/g)	24,3
Grasa g/100 g (%)	53,4

Fedecacao Bolívar 1 - FBO 1

Aroma a cacao medio que predomina; presencia de sabores específicos de baja intensidad especialmente fruta fresca y fruta seca. Nota dulce y leve floral.



PARÁMETROS	FBO1
Teobromina (mg/g)	13,3
Cafeína (mg/g)	2,3
Relación teobromina/cafeína	5,7
Polifenoles totales (mg EAG/g)	33,4
Grasa g/100 g (%)	55,5

