

Methodos de Preparação do Cacau

M. PORTÈRES

Agronomo Colonial.

O cacáu fermentado é cotado nos mercados por preço mais elevado do que o cacau não fermentado; apesar da tendencia do commercio em diminuir essa differença de valor, o productor tem sempre interesse em preparar bem os grãos de cacau.

A preparação actual em todos os lugares de produção comporta duas series de operações: 1. a fermentação que modifica as propriedades organolepticas da semente; 2. a seccagem durante a qual prosegue esta modificação, e assegura a conservação do producto.

A fermentação é feita amontoando as sementes ainda com a sua polpa em tinas ou dornas (*bacs*) cujo fundo de madeira é perfurado afim de assegurar o escoamento dos liquidos, e facilitar a aerificação. A duração dessa fermentação varia com o lugar de produção, isto é, geralmente com a variedade.

A seccagem é feita naturalmeete ao sol, quando as chuvas não prejudiquem. Quando estas se tornam prejudiciaes o cultivador recorre á seccagem artificial pelo calor. Entre estes dois methodos está a seccagem mixta, variavel com as condições pluviometricas locais.

Finaldade da fermentação — A fermentação modifica a estrutura e as propriedades chemicas e physicas das sementes, e melhora suas propriedades organolepticas.

Essas modificações são sobretudo as seguintes (1): 1 — destruição e separação da polpa adherente á semente; 2 — desprezamento dos tegumentos originariamente soldados aos cotyledones; 3 — destruição de uma parte das substancias amargas e adstringentes; 4 — burnimento da amendoa; 5 — libertação dos alcaloides: theobromina e cafeína; 6 — desenvolvimento do aroma.

Destruída a polpa, a semente é susceptivel de melhor conservação depois da seccagem.

Operações praticadas, algumas entre a fermentação e a seccagem (2) — Ellas são feitas em favas tendo soffrido uma breve

fermentação, e cuja polpa não se destacou. Algumas vezes não houve fermentação, ou foi extremamente ligeira (Equador).

É geralmente sobre *Criollos* e *Forasteros* que ellas se fazem.

A *lavagem*, ao sahir da fermentação, praticada em Java, Ceylão, Mexico, Guatemala e S. Salvador, não é aconselhavel. Suas vantagens estão no melhor aspecto, na maior resistencia aos bolores, na redução, embora fraca, do tempo de seccagem. Mas se se utiliza o calor artificial na seccagem, a côr das sementes fica escura, altera-se. A perda com a lavagem, no pêso, é de 4 a 7% e pode ir a 15% nas amendoas mal fermentadas. O augmento de valor do cacau não cobre, ás vezes, esse deficit em pêso.

Na Venezuela e na Trindade pratica-se a *barreação* em lugar da lavagem. As sementes são untadas com uma terra argilosa (barro) ocreosa (de côr) sem materia organica. Essa argila é misturada ao cacau humido. A terra que fica ligada ás sementes representa 2 a 5% do pêso destas. Este processo empregado ainda para encobrir defeitos não é apreciado pelos compradores ingleses.

Em Trindade uza-se tambem tirar a polpa e alizar as amendoas. Esta operação é feita á machina com ajuda de rolos polidores, ou então com os pés, trabalho esse chamado a «dansa» ou pisamento.

Algumas vezes a polpa é tirada atritando, esfregando as sementes com cinza.

Duração do tratamento do cacau. — Emquanto os *Criollos* pedem 3 a 4 dias de fermentação, algumas vezes 1 e até menos, o *Forastero* exige 5 a 7 dias e o *Calabacillo* até 10 dias. Estes numeros variam com a protecção dos depositos contra a perda de calor, a drenagem das exsudações, a humidade do ar, sua temperatura e a aquosidade da massa.

A seccagem natural leva 7 a 16 dias. Pela seccagem artificial encurta-se o tempo de 1 a 3 dias segundo a intensidade do aquecimento.

Perdas de peso occasionaes -- Pondo de parte a perda muito variavel sofrida na lavagem, o tratamento completo do cacau faz perder 62% no pêso, mais ou menos, em Trindade, 58% em Dominica, 67 a 63% em Sta. Lucia, 66 a 68 em Surinam (Guyana Hollandesa), 60 em Madagascar, 66 para o *Criollo* nas Filipinas e 54 para o *Forastero* no mesmo archipelago.

Taes resultados foram obtidos experimentalmente.

Efeitos da fermentação. — *Sem fermentação* e depois de sêco, o tegumento das sementes fica arroxeadado, embaciado, recoberto por uma polpa dessecada, a menos que as amendoas não tenham sofrido tratamento especial (lavagem, polidura, barreação, cinzagem.)

Esse tegumento fica fortemente adherido á amendoa e torna o descascamento menos facil. A amendoa quebra-se difficilmente, sua côr é violeta nos *Calabacillos* e *Forasteros*, parda escura nos *Criollos*. Mas não é uniforme e apresenta tonalidades grisalhas, ardosiadadas, mosqueadas. E não existe o aroma.

Depois da fermentação e secagem, o cacau fica com uma coloração de canella mais ou menos purpurea, com aspecto brilhante, sem manchas embacidas ou recobertas de bolôres. Ellas são inchadas, roliças, inteiramente desprovidas de sua polpa.

O tegumento destaca-se facilmente á pressão dos dedos, mas não deve ser muito fraco. A face interna é recoberta em certos pontos por uma pelicula pardo - avermelhado que se forma durante a fermentação. Os cotyledones se quebram com facilidade e o interior é pardo, ligeiramente violaceo para o centro nos *Forasteros* e *Calabacillos*, pardo polido e avermelhado nos *Criollos*. A côr é sempre uniforme e aveludada. Um odôr aromatico de chocolate se desprende. Ao paladar, o amargo é pouco perceptivel.

Assim á modificação dos caracteres chimicos junta-se um melhoramento physico do cacau.

(No proximo numero — «*Os phenomenos que se passam na fermentação*»).

(R. de Botanique Appl. et d' Agric. Coloniale —
n. 65 — Janeiro de 1927)

(1) A. H. Kirby — Bull. of. Imp. Institute. Tom. I, 1920.

(2) Van Hall — Cocoa. Londres, 1926.

Para evitar a desigualdade no nascimento dos pintos, ponha a incubar ovos da mesma idade e da mesma raça.

✱

Dê aveia ás suas aves em crescimento - este é o cereal classico dos animaes novos, devido á sua riqueza em vitamina B.