

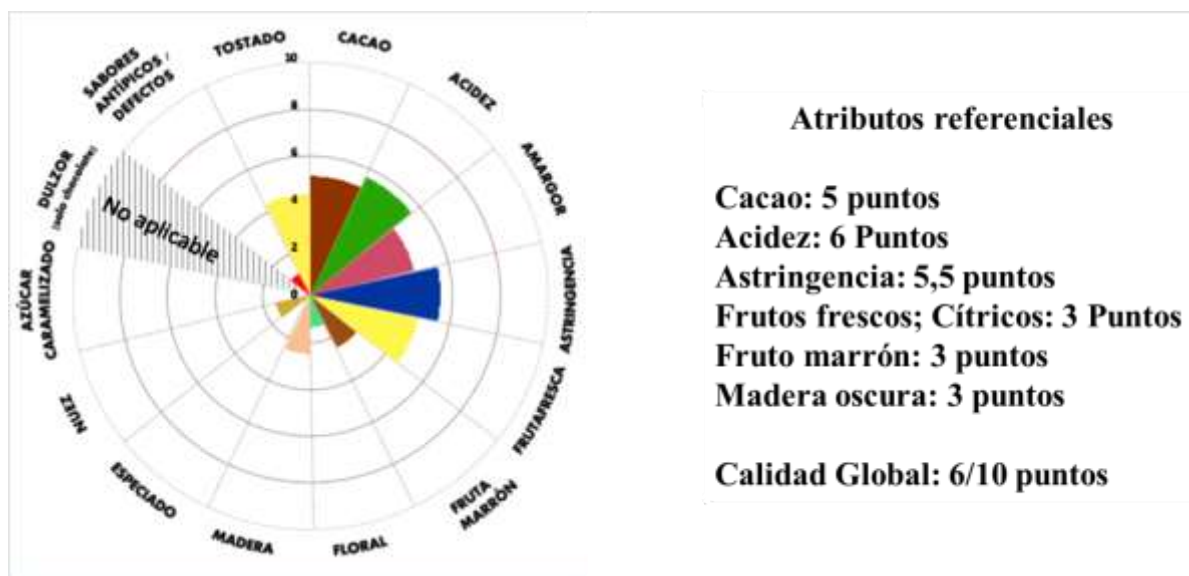


ESTACION EXPERIMENTAL TROPICAL PICHILINGUE
LABORATORIO DE CALIDAD INTEGRAL DE CACAO Y CAFÉ
Km. 5 Vía Quevedo – El Empalme; Apartado 24
Quevedo – Ecuador; Telf. 593 052 783044.

Reporte de Calidad Sensorial del Cacao

DATOS DEL PROPIETARIO	DATOS COMPLEMENTARIOS	DATOS LABORATORIO
Nombre: Aso. Artesanal Sabor Arriba Dirección: Esmeralda/Jaime Hurtado Ciudad: Esmeraldas N° Telf: 0996244235 E-mail: aasoborarriba@gmail.com	Lote: Finca: Protocolo: Tratamiento: Repetición:	Tipo de Análisis: Sensorial Método: CoEx/ISCQF N° Reporte: 16 N° Proforma: PNCC N° 5249 N° Factura: 10381
Fecha de ingreso: 08/12/2022	Fecha de entrega: 20/12/2022	

Interpretación de resultados de la calidad Sensorial cacao de la zona de Esmeraldas (Código 293)



Referencias: Fundamentos del Cacao de Excelencia (CoEx); Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad del Sabor del Cacao y Chocolate (ISCQF); Ed. E - 2021.

Comentarios adicionales:

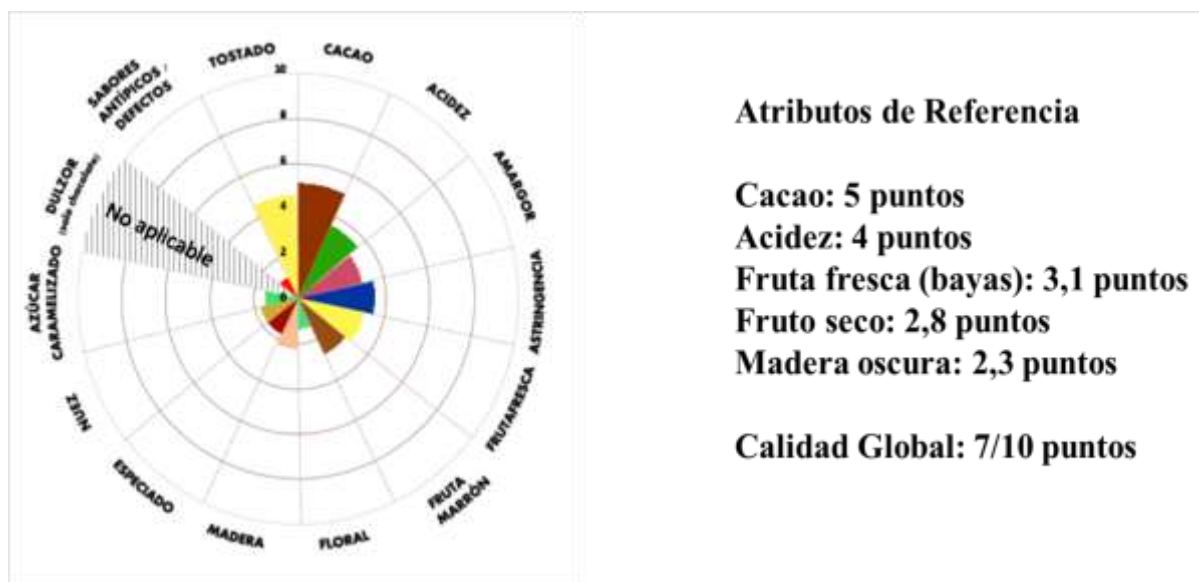
Aroma: Acido, acompañada de una sensación herbal

Sabor: Cacao, con ligera sensación a chocolate.

Intensidad: Pronunciada en los sabores básicos (Acidez y astringencia), amargor moderado

Posgusto: Intenso al final se torna pastosa en la cavidad bucal

Interpretación de resultados de la calidad Sensorial Cacao de la zona de Amazonas (Código 292)



Referencias: Fundamentos del Cacao de Excelencia (CoEx); Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad del Sabor del Cacao y Chocolate (ISCQF); Ed. E - 2021.

Comentarios adicionales:

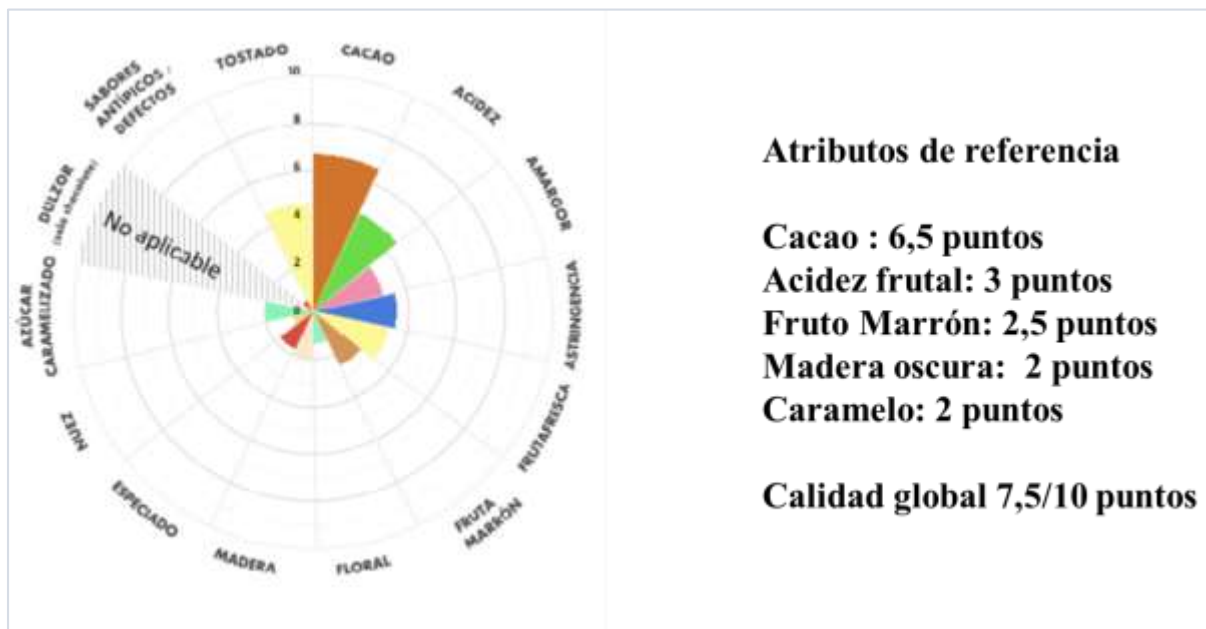
Aroma: Cacao, con notas de acidez como en proceso de fermentación

Sabor: Cacao, con amargor suave agradable (buena calidad del amargor)

Intensidad: Pronunciada del sabor a cacao

Posgusto: Intenso, sensación acaramelada suave y delicada.

**Interpretación de resultados de la calidad Sensorial
Cacao de la zona de Montalvo (Código 291)**



Referencias: Fundamentos del Cacao de Excelencia (CoEx); Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad del Sabor del Cacao y Chocolate (ISCQF); Ed. E - 2021.

Comentarios adicionales:

Aroma: a especias en baja intensidad, acompañado de sensación dulce agradable

Sabor: Cacao, sensación acaramelada como fruta madura (buena calidad del amargor y acidez)

Intensidad: Pronunciada del sabor a cacao, limpio de buena calidad

Posgusto: Intenso, final deja una sensación pegajosa en los labios y el paladar.

Juan Carlos Jiménez
Investigador Agropecuario

Gladys Rodríguez
Analista de Laboratorio