

# Características del grano de cacao según el grado de fermentación

## GRANO BIEN FERMENTADO



**Forma**  
Hinchado "ciruelo"

**Color externo**  
Café oscuro, marrón "carmelita"



**Testa cutícula (cascarilla)**  
Se desprende fácilmente con los dedos, quebradiza se "desmigaja"

**Consistencia**  
Fácilmente en harinas al presionarlos entre los dedos "Arriñonado"



**Estructura interna**  
Subdividido en segmentos visibles a simple vista

**Color interno**  
Color "chocolate" (Marrón claro, café)



**Olor**  
A chocolate Aromático Agradable

**Sabor**  
Medianamente amargo agradable



## GRANO INSUFICIENTEMENTE FERMENTADO



**Forma**  
Relativamente aplanado "plancho"

**Color externo**  
Amarillo claro, Amarillo rojizo



**Testa cutícula (cascarilla)**  
Desprende difícilmente con la uña

**Consistencia**  
Duro. Difícil de quebrar y deharinar con los dedos



**Estructura interna**  
Enterizo, como queso prensado

**Color interno**

- Parcialmente pardo y parcialmente violáceo
- Morado (púrpura o violáceo) en diferentes tonalidades



**Olor**  
Vinagre Desagradable

**Sabor**  
Amargo



## GRANO SIN FERMENTAR



**Forma**  
Aplanado en su mayoría

**Color externo**  
Blanquecino, Rojizo



**Testa cutícula (cascarilla)**  
Casi no se desprende fuertemente adherida

**Consistencia**  
Se dobla como caucho. Sólo parte con navaja



**Estructura interna**  
Compacto. Muy duro

**Color interno**  
Gris- negruzco (color pizarra)



**Olor**  
Sin olor o con olor a moho

**Sabor**  
Muy amargo



Fuente: elaboración propia a partir de Fedecacao (2004).

Imágenes tomadas de: Anete Lusiana/Pexels y <div>iconos diseñados por </div> <a href="https://www.flaticon.com/autores/freepik" title="Freepik">Freepik</a> from <a href="https://www.flaticon.es/" title="Flaticon">www.flaticon.es</a>