

Impacto del origen y del grado de alcalinización sobre el perfil polifenólico del cacao

Damián Valverde García

Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria CUINA

Cacao en polvo

- ▶ Natural: amargo, ácido, astringente y de color claro.



- ▶ Reducción de acidez, astringencia, oscurecimiento y desarrollo de aroma y sabor.

Objetivos

- ▶ Efecto del origen sobre el perfil polifenólico.
- ▶ Efecto de diferentes grados de alcalinización sobre el perfil polifenólico.



Metodología

▶ 3 orígenes:

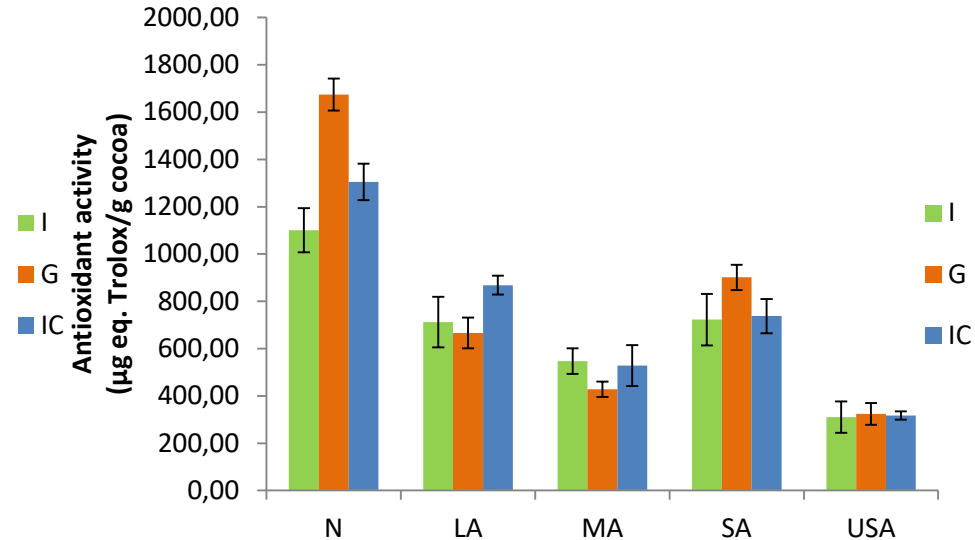
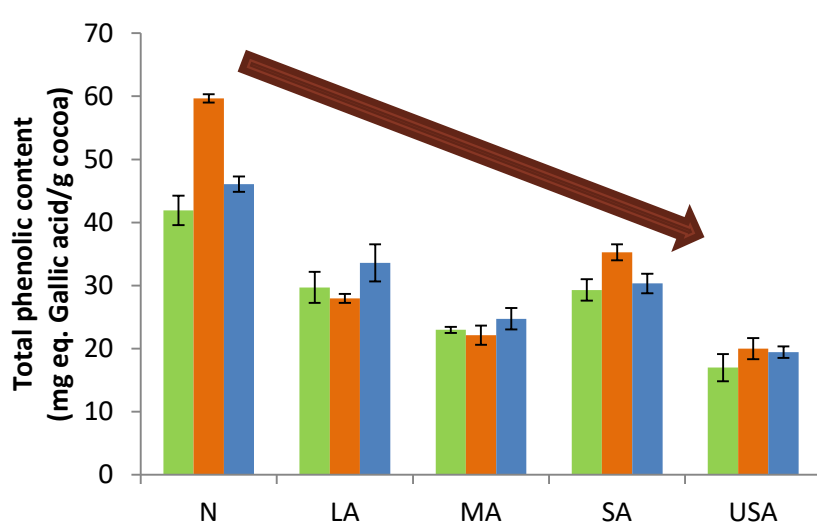
- Costa de Marfil
- Ghana
- Indonesia

▶ 5 grados de alcalinización:

- Natural
- Ligero
- Medio
- Fuerte
- Ultrafuerte

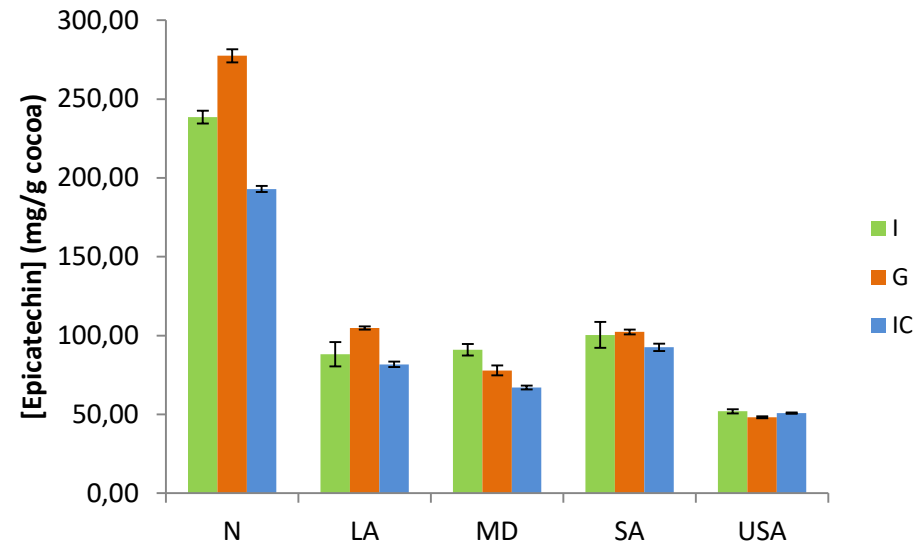
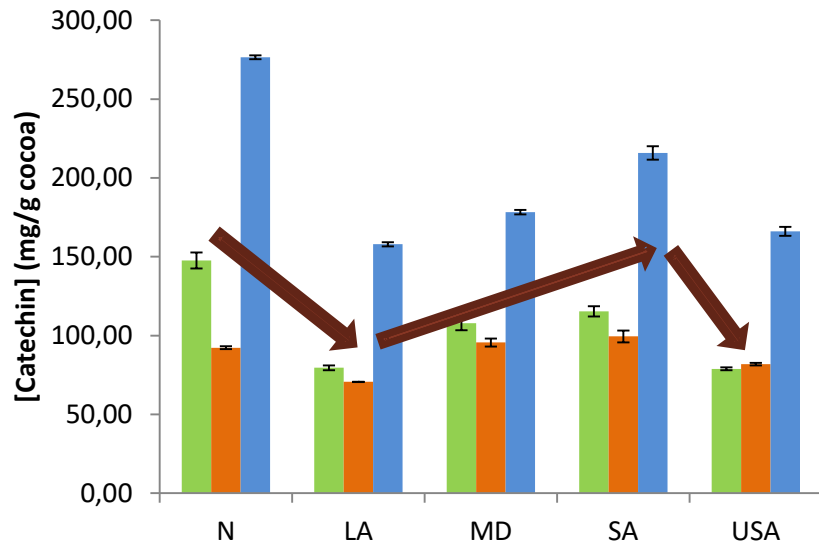


Resultados - Parte extractable



- ▶ Efecto de la alcalinización:
 - Reducción en fenoles y actividad antioxidante.
 - Liberación de PNE.
- ▶ El origen tiene escasa relevancia en cacaos alcalinos.

Resultados – Parte extractable

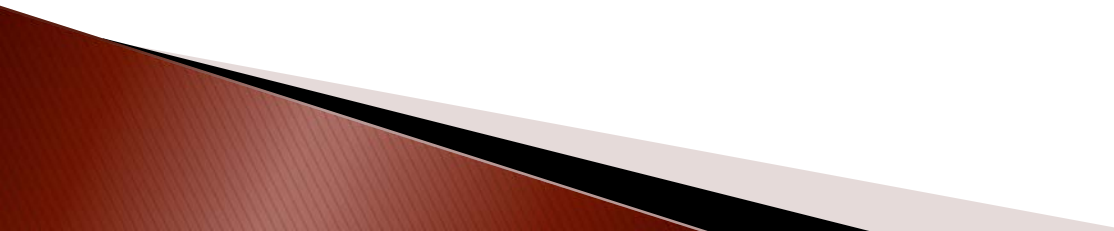


- ▶ Efecto materia prima:
 - $IC > I > G$
- ▶ Efecto de la alcalinización:
 - Reducción en catequina y epicatequina.
 - ¿Liberación de PNE?

Impacto del trabajo

- ▶ Diferenciar entre orígenes.
- ▶ Descubrir el impacto de la alcalinización.
- ▶ Relacionar origen/alcalinización con el contenido en polifenoles.

Conclusiones preliminares

- ▶ La alcalinización degrada polifenoles.
 - ▶ Determinadas condiciones de alcalinización liberan PNE e incrementan contenido en polifenoles totales.
 - ▶ En general, el origen en muestras alcalinizadas tiene escasa relevancia.
- 

Impacto del origen y del grado de alcalinización sobre el perfil polifenólico del cacao

¡Muchas gracias por su atención!