

Nuevo proceso de alcalinización del cacao

DESCRIPCIÓN

La alcalinización del cacao es un proceso ampliamente empleado para suavizar la acidez del cacao natural y mejorar su perfil sensorial. Sin embargo, los métodos tradicionales requieren grandes volúmenes de agua, consumen mucha energía y pueden degradar compuestos bioactivos de alto valor como polifenoles y antioxidantes. La presente tecnología introduce un nuevo método de alcalinización basado en el uso de microondas, capaz de obtener un cacao con características sensoriales equivalentes al producto convencional, pero con importantes mejoras: mayor sequedad del producto, ausencia de compactación y un contenido igual o superior de polifenoles y antioxidantes. Este enfoque permite obtener un cacao de alta calidad con un proceso más eficiente, homogéneo y sostenible.



ENLACE A VÍDEO DESCRIPTIVO

VENTAJAS Y APLICACIONES

Este nuevo proceso aporta beneficios significativos frente a los métodos de alcalinización actuales:

- Reducción del consumo energético, gracias al uso de microondas, que permite alcalinizar y secar la mezcla en 4-7 minutos, frente a los 20-80 minutos requeridos por los métodos tradicionales (ahorro energético de hasta el 90%).
- Eliminación entre el 60% y el 100% de la humedad sin quemar el producto.
- Mejor conservación de compuestos bioactivos, obteniendo un cacao con mayor actividad antioxidante y mayor contenido de polifenoles que el procesado convencional.
- Calentamiento uniforme en toda la partícula, evitando el calentamiento superficial típico del vapor y garantizando un color y propiedades más homogéneas.
- Reducción de la energía necesaria en molienda, gracias a partículas menos compactas, más pequeñas y con distribución más homogénea.
- Proceso más sostenible, con menor consumo de agua y menor impacto operativo.
- Puede aplicarse para el procesamiento industrial del cacao y derivados, producción de cacao alcalinizado premium.

COLABORACIÓN DESEADA

El grupo de investigación busca empresas interesadas en acuerdos de licencia de patente para validar la tecnología a nivel industrial e incorporarla a procesos de producción de cacao y derivados.

Contacto: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV

E: foodupv@upv.es

T: +34 963 87 94 12

W: www.food.upv.es

