Какао-бобы

Какао- бобы представляют собой ферментированные семена дерева Теоброма какао. Родиной этого дерева является Центральная и Южная Америка.

Культура дерева распространена так же в Северной и Южной Америке , Африке, Австралии, на островах Индийского и Тихого океанов(Ява, Шри-Ланка, Новая Гвиена).

Культура эта очень трудоемкая ,выращивание ее возможно только в тропических широтах, там где почва плодородная и рыхлая при температуре воздуха 20-28 градусов.

Высота деревьев достигает до 15м,но на плантациях их выращивают максимум до 3-8 м.Дерево какао цветет и плодоносит круглый год.Урожай собирают 2 раза в год .Основной (октябрь –февраль) и промежуточный (май-июнь).Урожай промежуточного сбора составляет всего 8%,он будет мельче по размерам и хуже по качеству.

Плод в зрелом состоянии окрашен в желто-оранжевый цвет ,имеет овальную форму и массу примерно от 300-500г.Длинна плода 15-30см , диаметр 8см.

Плод покрыт твердой деревовидной оболочкой и заполнен красноватой сочной мякотью приятного кисловато-сладкого вкуса. Внутри плода находится семена продолговатой формы ,расположенные 5 рядами. Число семян от 10 до 40.На ощупь поверхность какао –бобов шероховатая.

Ферментация-первая и наиболее ответственная стадия переработки свежих какао-бобов. Семена извлеченные из плодов на поверхности которых остается частичка мякоти и сладкий вкус ,складывают на земле или в ящики высотой около 1м,серху укрывают банановыми листьями для того что бы сохранить выделяющеюся в процессе ферментации теплоту. Температура какао-бобов в процессе ферментации постепенно повышается до 40-50 градусов. Чтобы обеспечить равномерную ферментацию какао-бобы хорошо перемешивают . Ферментированные какао-бобы теряют способность прорастания (зародыш отмирает),они приобретают красно –коричневую окраску, развивается характерный аромат какао ,смягчается горько-вяжущий вкус ,оболочка уплотняется и легче отделяется от ядра. После ферментации бобы моют и сушат на солнце или в сушильных установках.

Хранение какао-бобов

- В мешках влажность воздуха не должна превышать 70%.
- При температуре не выше 10

Задания :

Вставить в текст сочинения пропущенные органолептические показатели .

Текст задания: Однажды Испанский завоеватель Кортес возвращаясь из похода на Мексику увидел на берегу необычной красоты дерево высотой до 15м.,под названием Теобром,под его кроной висели красивые , незнакомые для него оранжево-красного и зеленого цвета плоды какао-бобов.Плоды имели овальную форму и приблизительную массу 300-500гр.,длинна его была 15-30см.Плод был покрыт твердой оболочкой ,разрезав его ,Кортес обнаружил внутри семена какао-бобов , которые располагались пятью рядами внутри плода , число семян было примерно 40 штук, из них Кортес со своей командой приготовили удивительный напиток который дал им силу, бодрость и энергию для продолжения своего похода. (10мин.).

2.Выберите правильный вариант технологических этапов подготовки какао-бобов к производству.

Б
Сбор урожая Извлечение из плодов семян Ферментация Промывание Сортировка по размеру Получение полуфабрикатов Сушка

3. Подобрать к цифрам 1,2,3 рис.1.(а ,б) соответствующие анатомические обозначения из 3-х предложенных вариантов.

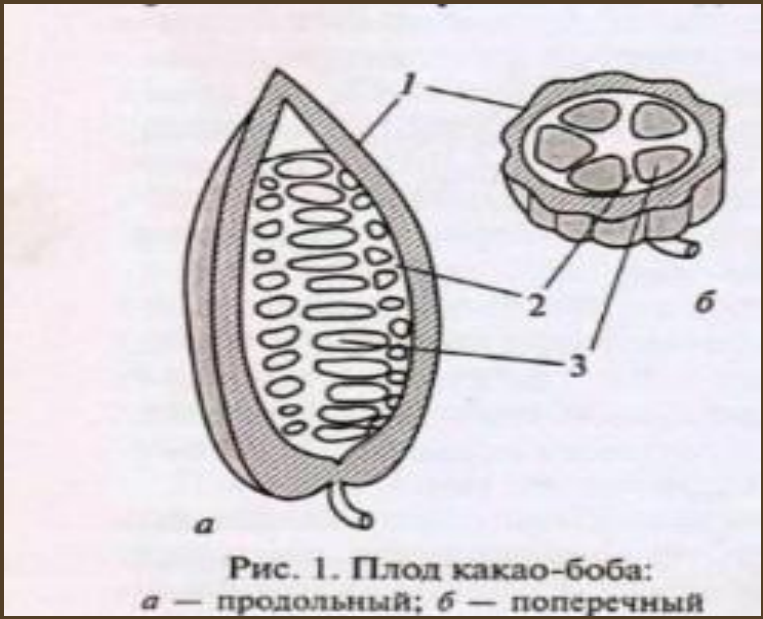

Рис. 1. Плод какао-боба:
а — продольный; *б* — поперечный

С
1.Оболочка
2.Пульпа
3.Семена(бобы)