

# NORMA VENEZOLANA

---

COVENIN  
442:1995

## GRANOS DE CACAO. PRUEBA DEL CORTE.

(1<sup>era</sup> REVISIÓN)

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1972, es el organismo encargado de promover y controlar las actividades de normalización y calidad en el país para llevar a cabo el trabajo de estandarización de normas. La COVENIN constituye un ente de carácter no gubernamental, donde participan organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, con un fin específico.

La presente norma técnica establece a la Norma Venezolana COVENIN 442:1995 las características de los granos de cacao de tipo "PRUEBA DEL CORTE" para el consumo humano. Esta norma técnica es una adaptación de la Norma Técnica SICA: PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y BEBIDAS de fecha 08/1992.

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes entes: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, FONDO NACIONAL DEL CAFE, ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CACAO.



COVENIN  
442:78

NORMA  
VENEZOLANA

**PROLOGO**

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (**COVENIN**), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 442:78 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS** por el Subcomité Técnico **SC12: PRODUCTOS DIVERSOS**, y aprobada por la COVENIN en su reunión No. 137 de fecha 06/12/95.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA, FONDO NACIONAL DEL CAFE, ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CACAO.



**NORMA VENEZOLANA  
GRANOS DE CACAO.  
PRUEBA DEL CORTE**

**COVENIN  
442:1995  
(1<sup>ra</sup> REVISIÓN)**

## **1 OBJETO**

Esta Norma Venezolana especifica un método de ensayo para determinar la calidad de los granos de cacao mediante la prueba del corte.

## **2 REFERENCIAS NORMATIVAS**

Las siguientes Normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia para el momento de esta publicación. Como toda Norma esta sujeta a revisión, se recomienda, a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las Normas citadas.

**COVENIN 50-1995** Granos de Cacao.

**COVENIN 1339:1995** Granos de Cacao. Toma de muestras.

## **3 PRINCIPIO**

El método consiste en cortar longitudinalmente los granos de cacao y efectuar un análisis visual de las dos caras del cotiledón, para determinar los posibles defectos que puedan presentar así como el grado de fermentación.

## **4 APARATOS**

**4.1** Microscopio estereoscópico con lámpara de iluminación lateral.

## **5 MUESTREO**

El material a ensayar consiste en una muestra de 100 granos de cacao tomada según la Norma Venezolana COVENIN 1339.

## **6 PREPARACIÓN DE LA MUESTRA**

La muestra final del lote (muestra del laboratorio) obtenida según el método descrito en la Norma Venezolana COVENIN 1339, se mezcla en forma homogénea y se divide varias veces hasta obtener una unidad de muestra de 100 granos de cacao y se desechan los granos sobrantes.

## **7 DETERMINACIÓN**

**7.1** Abra o corte los 100 granos de cacao longitudinalmente por la mitad, de tal manera que se exponga la máxima superficie interna del grano en cada mitad de éste, las cuales serán examinadas mediante un microscopio estereoscópico.

**7.2** Cuento separadamente cada tipo de defecto en el grano, tales como aquellos que estén mohosos, dañados por insectos, germinados, planos, pizarrosos u otros defectos.

**7.3** Cuando un grano tenga más de un defecto, sólo debe contarse uno de ellos y éste debe ser el que aparezca primero en la lista de defectos, expresados en orden decreciente de la gravedad del defecto, tal como se indica en la Norma Venezolana COVENIN 50.

**7.4** Pese 100 granos

**7.5** Características del grano de cacao cuando está bien fermentado: Estrías marcadas en las dos caras del grano cortado, corteza muy frágil, aroma de chocolate, color marrón.

**7.6** Características del grano de cacao no fermentado: Color violeta púrpura, en las dos caras del grano cortado, carente de estrías en ellas, superficie lisa o pastosa, corteza adherida fuertemente a la masa de la almendra y aroma tenue.

## **8 EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS**

El resultado de cada tipo de defecto se expresa como porcentaje de los 100 granos examinados.

## **9 INFORME DEL ENSAYO**

El informe del ensayo debe indicar el método empleado y el resultado obtenido, y debe incluir todos los detalles requeridos para la completa identificación de la muestra.

## **BIBLIOGRAFÍA**

ISO/R 1114-1969 International Standardization Organization.

**COVENIN**  
**442:1995**

**CATEGORIA**  
**A**

---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES**  
**MINISTERIO DE FOMENTO**  
**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**  
**Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12**  
**CARACAS**

publicación de



**ICS: 67.140.30**

**RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**  
Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio

**ISBN: 980-06-1609-8**

---

**Descriptores: Productos agrícolas, cacao, prueba del corte.**