



Koa Switzerland & Ghana



Chocolate que aprovecha toda la fruta de cacao

Crear chocolate que aprovechando toda la fruta del cacao y mejorando su valor nutricional.

La universidad ETH Zurich y la startup Koa, han colaborado para innovar en en la producción de chocolate.

Tradicionalmente, en su fabricación se utiliza exclusivamente los granos de esta fruta. Sin embargo, este nuevo enfoque aprovecha la totalidad de fruta de cacao: granos, pulpa, y partes del endocarpo.

La masa de cacao se elabora a partir de los granos, el endocarpo se deshidrata y se muele en un polvo fino que, mezclado con parte de la pulpa, se calienta para formar un gel de cacao. Este gel, de sabor intensamente dulce, reemplaza el azúcar empleado en las recetas tradicionales de chocolate. La parte de la fina cáscara exterior sobrante, se utiliza como combustible o material de compostaje.

Este chocolate de fruta de cacao, mediante el uso de hasta un 20% de gel de cacao, logra igualar la dulzura a un 5 y un 10% de azúcar en polvo. Este contenido es significativamente inferior al umbral del 30-40% que caracteriza al chocolate negro regular. También tiene mayor contenido de fibra, menos grasa saturada

Fuente: [Green Queen](#)

29 de mayo de 2024

Aporta valor al sector



Macrotendencias



Reto

Garantizar el acceso alimentario y nutricional

Área StartBEC

Desperdicio Alimentario

Tipo de Solución

Bioproductos

Resultado Conseguido

Valorización de residuos

Innovación alimentaria

Contribución a la economía circular

Tipo de Tecnología

Físicas/mecánicas: Extracción

Físicas/mecánicas: Limpieza y separación

Nuevas cadenas de valor