

18.02 – CÁSCARA, PELÍCULAS Y DEMÁS RESIDUOS DE CACAO.

Esta partida cubre el conjunto de residuos obtenidos durante las diferentes operaciones realizadas para la obtención de cacao y manteca de cacao. Algunos pueden utilizarse posteriormente para extraer manteca de cacao, pero también pueden todos utilizarse para la extracción de teobromina o preparar alimentos para el ganado (en este caso solo se añade una pequeña proporción de residuos de cacao). Molidos, suelen utilizarse en lugar del cacao en polvo, del que tienen el olor, pero no el sabor.

Están comprendidos aquí principalmente:

- 1) La **cáscara y película**, que se separan de los granos durante las operaciones de tostación y trituración. Estos productos contienen con frecuencia fragmentos de granos adheridos a la película y difícilmente separables, de modo que se prestan a la extracción de manteca de cacao.
- 2) El **germen de cacao**, que procede del paso de los granos por las máquinas llamadas *desgerminadoras*; prácticamente no contiene materias grasas..
- 3) El **polvo de cáscara de cacao**, procedente de la limpieza de la cáscara en las clasificadoras; tiene un contenido de grasa generalmente suficiente para hacer rentable la extracción.
- 4) Las **tortas residuales**, procedentes, en particular, de la extracción de la manteca de cacao a partir de la cáscara o de las películas que todavía retienen fragmentos de grano o a partir de granos con cascarrilla. Estos productos contienen fragmentos de cáscara o de película, lo que los inutiliza para obtener cacao en polvo o como cobertura de artículos de chocolate.

El producto resultante de la separación de la manteca de la pasta de cacao, se clasifica en la partida **18.03**.