

Theobroma cacao

CACAO



HÁBITAT Y CULTIVO

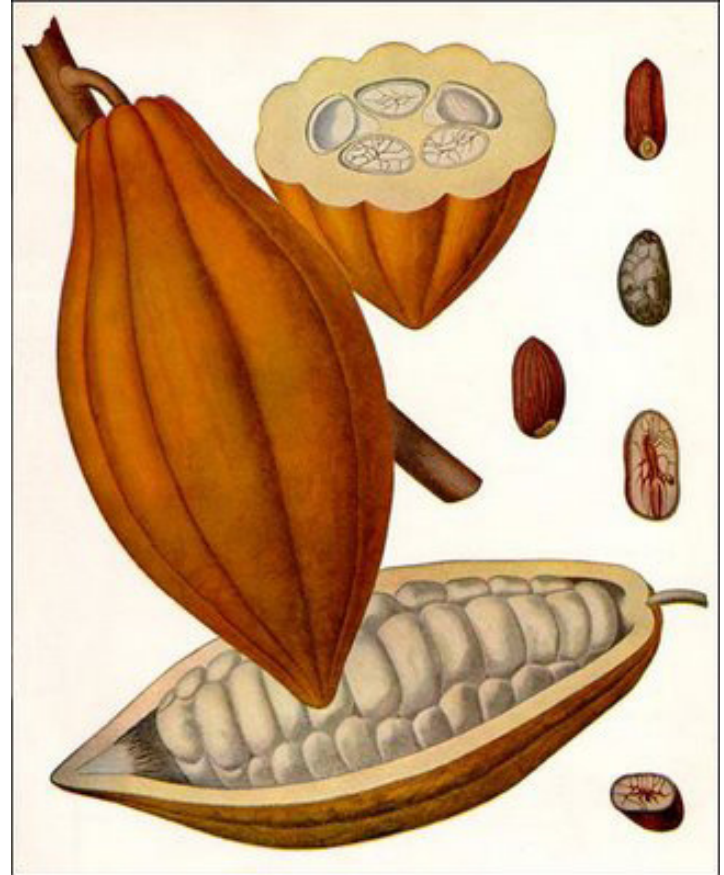
Originario de las regiones tropicales de las Américas, el cacao, de 6 a 12 metros de altura, posee hojas grandes y ovales y flores amarillas, róseas o blancas, que desabotonan en ramos directamente de la corteza de las ramas.

El cacao ya era consumido por los indígenas americanos antes de que los europeos llegaran a América. A partir del siglo XVI fue muy difundido en Europa; hoy es considerado, sobre todo en los países fríos, un artículo de primera necesidad.

COMPONENTES

Los granos de cacao contienen:

- * 54% manteca de cacao
- * 11.5% proteínas
- * 9% celulosa
- * 7.5% almidón y pentosanos
- * 6% taninos
- * 5% agua
- * 2.6% olioelementos y sales
- * 2% ácidos orgánicos y esencias



- * 1.2% teobromina
- * 1% azúcares
- * 0.2% cafeína

EFFECTOS CLAVE

- * Sensación de bienestar (antidepresivo)
- * Estimulante
- * Antioxidante

USOS TRADICIONALES Y ACTUALES

* **Manteca de cacao:** La popular manteca de cacao, obtenida en la industria farmacéutica por medio de la molienda de las semillas de la planta, produce buenos resultados cuando se emplea en las asperezas de la piel causadas por el frío y en las rajaduras de los labios y de los pezones.

* **Chocoterapia:** Este es un tratamiento que echa mano a las propiedades curativas del chocolate, aprovechando sus características para lograr un estado emocional de relajación sumado a un rejuvenecimiento de nuestra piel. Consiste del aprovechamiento de las propiedades del chocolate a través del masaje. Éste se realiza con aceite de chocolate y aplicando técnicas de masaje, las cuales, sumadas a la acción del aceite, nos llevan a un estado de relajación supremo e incomparable.

* **Corazón:** Estudios realizados por la universidad de Harvard, en Estados Unidos, demues-

tran que al igual que el vino, contiene fenoles antioxidantes que protegen al organismo de enfermedades cardiovasculares. Estas sustancias combaten los radicales libres y retrasan los procesos de envejecimiento celular. El consumo moderado 2 ó 3 veces a la semana, previene las enfermedades del corazón siempre y cuando la persona no sea obesa.

CURIOSIDADES

* Su nombre científico *Theobroma cacao* está compuesto de "Theobroma", que significa en griego «alimento de los dioses»; y "cacao" deriva del nahua «cacáhua».

* Desde el 1940 a 1986 el suizo Rudolf Lindt mezcla la manteca de cacao con la pasta de cacao obteniendo el chocolate más dulce que ahora conocemos. El suizo Daniel Peter descubre el método de condensación de la leche y otro suizo Henry Nestlé aplica estos conocimientos obteniendo el chocolate con leche, famoso en todo el mundo.

* Durante las dos guerras mundiales, los soldados norteamericanos llevaban en sus mochilas una tableta de chocolate que se llamaba "Ración D" y que poseía muchas calorías.

* La importancia del chocolate en la dieta de los soldados en combate continuó a lo largo de todo el siglo XX, y durante las operaciones "Escudo y Tormenta del Desierto", en Medio Oriente (1990/91), la Hershey's Co. puso a prueba una nueva barra de chocolate bautizada como Desert Bar (Barra del Desierto) que debía soportar temperaturas extremas de 60° y para este propósito la empresa envió 144.000 barras a los soldados americanos.

* Las culturas americanas precolombinas elaboraban el "xocolatl", una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad. En una de sus cartas, Hernán Cortés se la describió a Carlos V asegurando que bastaba con una taza de esa bebida indígena, para sostener las fuerzas de un soldado durante todo un día de marcha.

Los datos de la presente ficha han sido extraídos de varias fuentes.

