

18.04 – MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO.

La manteca de cacao, que constituye la materia grasa contenida en los granos, se obtiene generalmente prensando en frío la pasta o los granos de cacao. A partir de granos averiados o de diversos residuos de cacao (cáscara, película, polvo, etc.), por presión o mediante disolventes apropiados, se obtiene una calidad inferior conocida como grasa de cacao.

Sección IV
18.04₂/06₁

La manteca de cacao es una materia grasa generalmente sólida a la temperatura ambiente, poco untuosa al tacto, de color blanco amarillento, olor que recuerda al del cacao y sabor agradable. Se suele presentar en forma de placas. Se utiliza en chocolatería para enriquecer las pastas de cacao, en confitería para la preparación de bombones, en perfumería para la extracción de perfumes por el procedimiento del enflorado y para la fabricación de cosméticos y en farmacia para la preparación de pomadas, supositorios, etc.