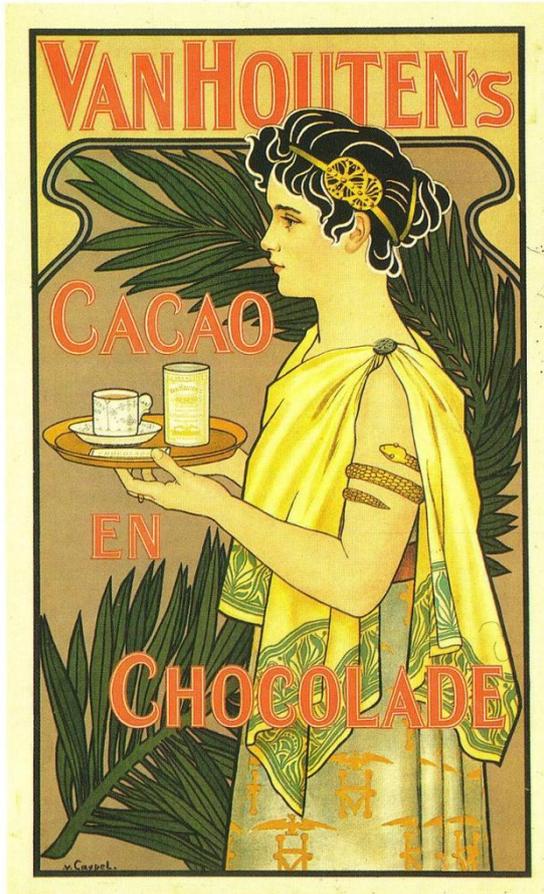


Coenraad Johannes van Houten (15 de marzo de 1801, Ámsterdam; 1887, Weesp) fue un químico y empresario chocolatero reconocido por haber sido el primero en la historia del chocolate que trató la masa de cacao con compuestos alcalinos obteniendo así un cacao en polvos con propiedades desconocidas hasta la época. Al proceso específico dentro de la elaboración del chocolate se le denominó proceso holandés (por ser la patria de Van Houten) (denominado también proceso de Van Houten en su honor). Coenraad fue el segundo de una saga familiar de chocolateros, siendo su padre Casparus van Houten (1770-1858) el primero.



Nació en una familia de empresarios chocolateros, sus padres Casparus van Houten (1770-1858) y Arnoldina Koster ya poseían una factoría de chocolate en Ámsterdam en el año 1815. En aquella época los molinos de cacao eran muy habituales en la industria chocolatera y las granas de cacao se solían llevar a molinos especiales donde se pulverizaba la mezcla hasta crear un fino polvo. Todo este proceso acababa en una especie de chocolate para beber a la que se añadía azúcar, canela (o vainilla) y a veces migas de galletas.

La prensa del cacao

En el año 1828 Casparus van Houten Sr. (y no su hijo como se viene dando crédito)¹ patentó un método para extraer la manteca del cacao de los granos de cacao tostados. El interior de la grana de cacao suele contener un promedio de 54 por ciento de manteca de cacao. La máquina patentada por Van Houten consistía en una prensa hidráulica capaz de reducir el contenido graso del cacao a la mitad. Este proceso dejaba como resultado final un polvo de cacao

(denominado en el argot pastel) capaz de generar toda la serie de productos del chocolate. En 1838 la patente expiró, permitiendo a otros empresarios producir cacao en polvo y reproducir el éxito de Van Houten. Debido a las investigaciones que anteriormente hizo J. S. Fry en el año 1847 la empresa chocolatera inglesa J. S. Fry & Sons produjo la primera barra de chocolate. Mejoras introducidas en chocolateras suizas por Daniel Peter hicieron posible el chocolate con leche en el año 1875. Mediante las mejoras técnicas introducidas por el suizo Rodolphe Lindt mediante el conchado en 1879, el chocolate se hizo más popular.

El descubrimiento del "Proceso holandés" (Véase también: Proceso de Van Houten)

Coenraad Van Houten fue el primero en introducir mejoras químicas en el proceso de elaboración del chocolate, tratando el cacao en polvo con sustancias alcalinas con el objeto de neutralizar los compuestos ácidos del cacao formados durante su fase inicial de fermentación. Para ello empleó sales alcalinas como el carbonato potásico o el carbonato sódico, de esta forma el chocolate poseía sabores más suaves y era más soluble en líquidos. En la actualidad a este proceso se le denomina proceso holandés (en inglés "Dutching"). Forma parte del proceso de elaboración del chocolate.

A comienzos de siglo XXI la marca es propiedad de la compañía manufacturera Barry Callebaut