



XII SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA EN CAFÉ

POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE



IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ





Blanca Martínez

Asesora Comercial -
AGROBIOTEK INTERNACIONAL

Ing. Química Industrial, egresada de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, ex-tesista de IHCAFE. Cuenta con amplia experiencia en el sector agroalimenticio, particularmente en café y cacao, destacándose en el análisis fisicoquímico y microbiológico en procesos de beneficiado y fermentación. Actualmente se desempeña como Asesora Comercial y Técnica en AGROBIOTEK INTERNACIONAL, donde brinda asesoría en equipos e insumos para la verificación y control de calidad de aguas.





IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

EFFECTO SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS QUÍMICOS EN TRES VARIEDADES DE CAFÉ EN DOS PROCESOS DE BENEFICIADO Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE TAZA

Por: Blanca Martínez
Tesista IHCAFE, año 2023

PROGRAMA DE BENEFICIADO IHCAFE
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO IHCAFE





IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



Objetivo General

Determinar el efecto **de tres métodos de beneficiado** en la composición química de café verde y tostado de las variedades **Lempira, Catuaí e Ihcatú-75**, y su relación con las características sensoriales del café, con el objetivo de optimizar los procesos para **mejorar la calidad de la taza**.





IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



Metodología

El estudio se llevó a cabo en el Centro de Investigación y Capacitación Las Lagunas, ubicado en San José, La Paz, a una altitud de 1,450 msnm, durante la cosecha 2023-2024. Se utilizaron cafés de las variedades **Lempira, Catuaí e Ihcatú-75**, los cuales fueron sometidos a tres diferentes procesos de desmucilaginado, realizando evaluaciones por separado para cada variedad.





IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

Metodología

Se empleó un diseño experimental completamente al azar con tres tratamientos y cuatro repeticiones. Los tratamientos fueron los siguientes:

T1: Desmucilaginado mecánico, en el que el mucílago del café se elimina mediante fricción con equipo especializado.

T2: Fermentación de 24 horas, donde el café despulpado se somete a un proceso de fermentación natural durante 24 horas para eliminar el mucílago.

T3: Fermentación tradicional, basada en el punto de fermentación determinado por la prueba del bastón – Este tratamiento se consideró como el testigo.



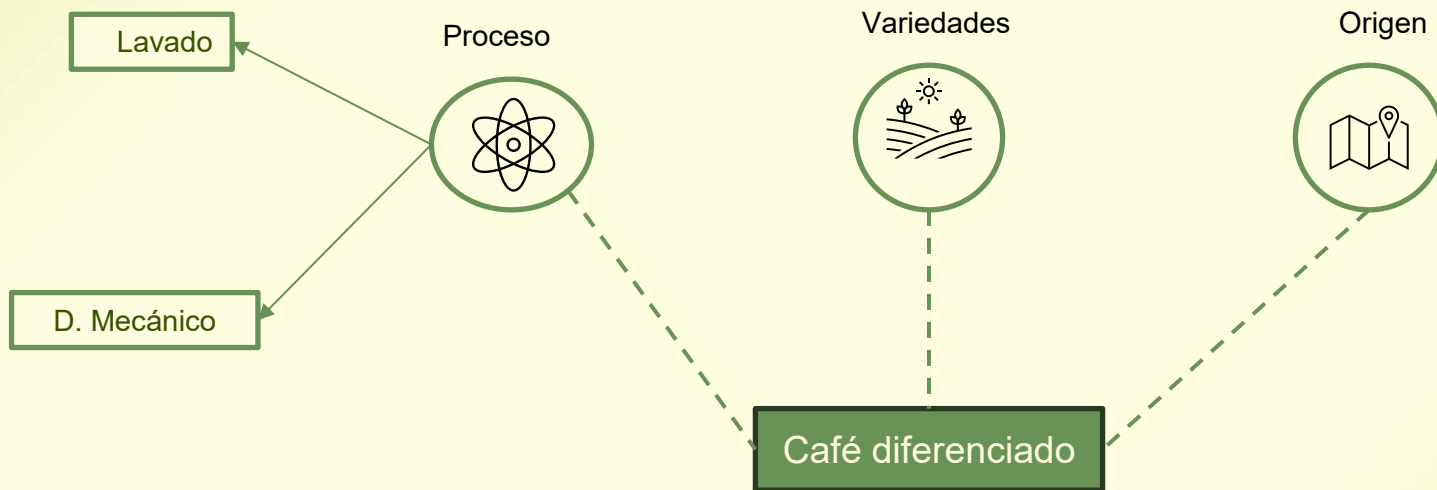


IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

Metodología



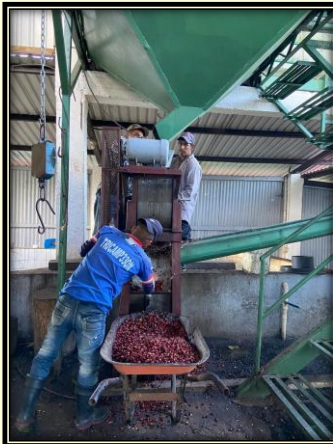


IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

Metodología





IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

Metodología





Resultados

Tratamiento	Compuestos Químicos Medios en Café Verde						
	Acidez Total [0.05- 1.5] g/Kg (Ácido Cítrico)	Ácido Cítrico g/Kg.	Ácidos Clorogenico s %	Ázucar [glu, fru, sac] g/Kg.	Ácido Láctico L+D g/Kg	Ácido L- Málico [0.1- 10] g/Kg.	Ácido Acético [0.05-1.2] g/Kg
D. Mecánico Ihcatu 75	4.33	6.55	2.68	74.38	0.17	3.32	0.25
D. Mecánico Lempira	3.95	8.18	3.13	72.73	0.21	2.63	0.25
D. Mecánico Catuaí	4.2	9.7	3.54	87.1	0.22	3.72	0.46
F. 24h Ihcatu 75	5.03	7.43	5.56	78.75	0.26	3.33	0.46
F. 24 h Lempira	3.58	7.25	3.3	68.43	0.28	7	0.16
F. 24 h Catuaí	4.03	7.15	2	78.5	0.18	3.2	0.45
T. Ihcatu 75	4.2	6.33	2.08	67.85	0.24	2.71	0.58
T. Lempira	4.03	14.25	2.35	54.2	0.21	1.68	0.34
T. Catuaí	3.93	5.88	1.48	58.88	0.23	1.75	0.38



Resultados

Tratamiento	Compuestos Químicos Medios en Café Tostado							
	Acidez Total [0.05- 1.5] g/Kg (Ácido Cítrico)	Ácido Cítrico g/Kg.	Ácidos Clorogenico s %	Ázucar [glu, fru, sac] g/Kg.	Ácido Láctico L+D g/Kg	Ácido L- Málico [0.1- 10] g/Kg.	Ácido Acético [0.05-1.2] g/Kg	Nota (%) Análisis sensorial (SCA 2004)
D. Mecánico Ihcatu 75	15.33	6.2	7.28	1.05	0.61	3.26	6.45	83.25
D. Mecánico Lempira	12.1	6.8	4.58	1.38	0.52	2.76	5.45	80.25
D. Mecánico Catuaí	14.55	6.8	4.43	1.08	0.64	3.46	6.28	82.5
F. 24h Ihcatu 75	14.55	6.43	4.73	1.1	1.02	5.16	6.4	77.5
F. 24 h Lempira	15.15	7.53	5.28	1.08	0.63	5.14	6.65	78.25
F. 24 h Catuaí	14.25	7.48	4.03	1	0.66	3.49	6.73	79.5
T. Ihcatu 75	13.28	7.28	4.03	1	0.67	3.57	6.3	83.0
T. Lempira	14.08	7.05	4.93	1	0.66	3.81	6.38	76.25
T. Catuaí	15	7.05	4.85	1.18	0.63	3.9	6.2	83.0



IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



XII SEMINARIO DE
INVESTIGACIÓN
Y TRANSFERENCIA
EN CAFÉ
POR UNA CAFICULTURA RESPONSABLE

Gracias

