

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Luis Enrique Meza Restrepo	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-11-04
<b>Municipio:</b> Belen De Umbria <b>Vereda:</b> Andica	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-25
<b>Finca:</b> La Oculta <b>Código SICA:</b> 06608800249	<b>Número de orden:</b> 6139
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	37.37
17	31.29
16	19.97
15	6.79
14	3.17
13	1.21
12	0.15
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.5
Merma (%)	20.48
Factor de Rendimiento	92.45

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	1.11
Broca	2.11
Broca de punto	0.2
Veteado	0.0
Mordido	0.15
Inmaduro	0.2
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.8
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>4.57</b>
Quaker (N° Granos)	3
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	7.5
Acidez	7.0
Cuerpo	7.0
Sabor	7.5
Sabor residual	7.0
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
<b>Puntaje catador</b>	<b>7.5</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>80.5</b>

Tabla 5. Descripción de la taza	
<b>Taza</b>	<b>Descripción</b>
1	Limpia
2	Limpia
3	Limpia
4	Limpia
5	Limpia

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad Óptima dentro del rango.</li> <li>- Buen tamaño de grano.</li> <li>- Factor de Rendimiento Bueno.</li> </ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mejorar el sistema de clasificación en el proceso de Beneficio para evitar impurezas y flotes.</li> <li>- Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos.</li> <li>- Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque.</li> <li>- Realice un control de broca eficiente y oportuno.</li> <li>- Evitar pisar los granos durante el secado.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>