

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

| | |
|---|--------------------------------------|
| Nombre del caficultor: Luis Gonzaga Molina Múnera | Fecha de recibo: 2011-12-19 |
| Municipio: Mistrato Vereda: Alto Pueblo Rico | Fecha de análisis: 2011-12-29 |
| Finca: Santa Clara Código SICA: 06645600649 | Número de orden: 6045 |
| Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011 | |

B. ANÁLISIS FÍSICO

| Tabla 1. Granulometría | |
|------------------------|------------|
| Malla | (%) |
| 18 | 37.13 |
| 17 | 32.67 |
| 16 | 16.61 |
| 15 | 9.97 |
| 14 | 3.02 |
| 13 | 0.5 |
| 12 | 0.05 |
| 0 | 0.05 |

| Tabla 3. Caracterización física | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Item | Característica |
| Pergamino | Uniforme |
| Almendra | Uniforme |
| UV | Uniforme |
| Olor | Característico |
| Humedad (%) | 11.1 |
| Merma (%) | 19.32 |
| Factor de Rendimiento | 90.3 |

| Tabla 2. Defectos físicos del grano | |
|-------------------------------------|-------------|
| Defectos | (%) |
| Negros y vinagres | 1.04 |
| Broca | 0.4 |
| Broca de punto | 0.0 |
| Veteado | 0.0 |
| Mordido | 0.0 |
| Inmaduro | 0.0 |
| Flojo | 0.0 |
| Sobresecado | 0.0 |
| Arrugado | 0.0 |
| Aplastado | 1.98 |
| Cristalizado | 0.0 |
| Reposado | 0.0 |
| Granizo | 0.0 |
| Conchas | 0.0 |
| Partido | 0.15 |
| Ambar | 0.0 |
| Defectos totales | 3.82 |
| Quaker (N° Granos) | 0 |
| Fluorescentes (N° Granos) | 0 |

C. ANÁLISIS SENSORIAL

| Tabla 4. | |
|------------------------|--------------|
| Características | Valor |
| Aroma-Fragancia | 7.25 |
| Acidez | 7.25 |
| Cuerpo | 7.0 |
| Sabor | 7.25 |
| Sabor residual | 7.0 |
| Dulzor | 10.0 |
| Uniformidad | 10 |
| Balance | 7.0 |
| Taza limpia | 10 |
| Puntaje catador | 7.25 |
| Puntaje total | 80.0 |

| Tabla 5. Descripción de la taza | |
|---------------------------------|--------------------|
| Taza | Descripción |
| 1 | Limpia |
| 2 | Limpia |
| 3 | Limpia |
| 4 | Limpia |
| 5 | Limpia |

| Tabla 6. Atributos | |
|--------------------|--|
| | |

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