

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Sigifredo Hernandez Mejia	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-14
<b>Municipio:</b> Dosquebradas <b>Vereda:</b> Gaitan	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-12-28
<b>Finca:</b> Buenavista <b>Código SICA:</b> 06617001313	<b>Número de orden:</b> 5974
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	36.0
17	29.59
16	18.97
15	10.53
14	3.28
13	1.49
12	0.15
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.1
Merma (%)	19.44
Factor de Rendimiento	90.63

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.6
Broca	0.0
Broca de punto	0.2
Veteado	1.14
Mordido	1.29
Inmaduro	0.5
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.1
Conchas	0.0
Partido	0.1
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>3.98</b>
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	0.0
Acidez	0.0
Cuerpo	0.0
Sabor	0.0
Sabor residual	0.0
Dulzor	0.0
Uniformidad	0
Balance	0.0
Taza limpia	0
<b>Puntaje catador</b>	<b>0.0</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>0.0</b>

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

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio.</li> <li>- Humedad Óptima dentro del rango.</li> <li>- Merma Óptima dentro del rango.</li> <li>- Buen tamaño de grano.</li> <li>- Factor de Rendimiento Bueno.</li> <li>- Eficiente control de broca.</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>- Revisar proceso de secado para evitar desuniformidad en la Almendra.</li> <li>- Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café inconsistente y con problemas en taza.</li> <li>- Evitar rehumedecimiento del café.</li> <li>- Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).</li> <li>- Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.</li> <li>- No dejar granos en la maquina o en los tanques.</li> <li>- Utilizar agua limpia para el lavado, purgar la tubería antes de iniciar el proceso de beneficio.</li> </ul>