

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Carlos Alberto Mejia Correa	Fecha de recibo: 2011-11-04
Municipio: Belen De Umbria Vereda: Sircuia	Fecha de análisis: 2011-11-30
Finca: Sircuia Código SICA: 06608803986	Número de orden: 6144
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	42.78
17	25.62
16	17.56
15	8.75
14	3.31
13	1.43
12	0.3
0	0.25

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.4
Merma (%)	19.12
Factor de Rendimiento	90.49

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	1.38
Broca	0.89
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.59
Inmaduro	0.74
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	0.2
Ambar	0.0
Defectos totales	3.8
Quaker (N° Granos)	13
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	6.25
Acidez	6.5
Cuerpo	6.5
Sabor	6.75
Sabor residual	6.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	75.5

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. - Revisar calidad en la recolección evitando granos verdes y pintones. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>