

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Jorge Iván Ospina Alzate	Fecha de recibo: 2011-01-25
Municipio: Marsella Vereda: Corozal	Fecha de análisis: 2011-01-25
Finca: La Renata Código SICA: 06644001781	Número de orden: 5478
Grupo: Lote 8	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	20.18
17	30.63
16	28.59
15	12.49
14	5.4
13	2.14
12	0.44
0	0.15

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.3
Merma (%)	17.72
Factor de Rendimiento	93.04

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	3.06
Broca	2.48
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	1.31
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.15
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.1
Conchas	0.0
Partido	0.05
Ambar	0.0
Defectos totales	7.98
Quaker (N° Granos)	2
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
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
Puntaje catador	0.0
Puntaje total	0.0

Tabla 5. Descripción de la taza	
Taza	Descripción
1	Químico
2	Químico
3	Químico
4	Químico
5	Químico

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<p>- Merma Óptima dentro del rango.</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar Proceso de Secado, humedad alta. - Revisar época de recolección con respecto al Tamaño. - Verificar Fertilización Oportuna. - Disponer de plantaciones jóvenes a través de la renovación de cafetales. - Revisar proceso de selección y clasificación en el beneficio para mejorar el rendimiento. - Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos. - Revisar el punto de fermentación del café. - Inspeccionar aseo y limpieza del beneficiadero. - Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque. - Realice un control de broca eficiente y oportuno. - Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. - Evaluar Proceso de beneficio. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación. - Evitar rehumedecimiento del café. - Si el secado es en silo, evalúe capas de secado y temperaturas. <p>"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON FINES EDUCATIVOS"</p>