

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Otoniel Moreno Aguirre	Fecha de recibo: 2011-12-06
Municipio: Balboa Vereda: La Cienaga	Fecha de análisis: 2011-12-07
Finca: El Lotecito Código SICA: 06607500288	Número de orden: 5861
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	51.4
17	27.17
16	14.01
15	5.18
14	1.62
13	0.48
12	0.1
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.9
Merma (%)	15.8
Factor de Rendimiento	84.62

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.33
Broca	0.48
Broca de punto	0.33
Veteado	0.0
Mordido	0.24
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.14
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.1
Ambar	0.0
Defectos totales	1.62
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	6.75
Acidez	6.5
Cuerpo	6.5
Sabor	6.5
Sabor residual	6.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.25
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	75.25

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"> - Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Humedad Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. - Defectos Mínimos. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL: “SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>