

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Luis Alberto Cardona Bedoya	Fecha de recibo: 2011-12-06
Municipio: Balboa Vereda: San Antonio	Fecha de análisis: 2011-12-07
Finca: El Reposo Código SICA: 06607501128	Número de orden: 5858
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	44.92
17	26.52
16	17.3
15	6.13
14	4.24
13	0.7
12	0.15
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.3
Merma (%)	19.76
Factor de Rendimiento	90.11

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.0
Broca	1.6
Broca de punto	0.2
Veteado	0.0
Mordido	0.3
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.5
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	3.0
Quaker (N° Granos)	2
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.375
Acidez	7.25
Cuerpo	7.25
Sabor	7.5
Sabor residual	7.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.25
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	81.375

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. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realice un control de broca eficiente y oportuno. - 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>