

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Eduar De Jesus Ochoa Echeverry	Fecha de recibo: 2011-11-29
Municipio: Guatica Vereda: El Silencio	Fecha de análisis: 2011-12-06
Finca: El Porvenir Código SICA: 06631802859	Número de orden: 5900
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	46.1
17	28.58
16	14.71
15	7.35
14	2.52
13	0.59
12	0.1
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.7
Merma (%)	18.96
Factor de Rendimiento	87.5

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.3
Broca	0.2
Broca de punto	0.1
Veteado	0.0
Mordido	0.2
Inmaduro	0.0
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	0.15
Ambar	0.0
Defectos totales	1.15
Quaker (N° Granos)	0
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	Agrio
2	Agrio
3	Agrio
4	Agrio
5	Agrio

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. - Merma 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 FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar el punto ideal de fermentación del café para realizar el lavado (Beneficio tradicional). - Verificar presencia de alto porcentaje de granos sobremaduros. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Evitar fermentaciones prolongadas. - Si se utilizó BECOLSUB , verificar operación y buen funcionamiento. - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación. - Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).