

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Nubia Ballesteros Muriel	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-21
<b>Municipio:</b> Mistrato <b>Vereda:</b> Quebrada Arriba	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-12-29
<b>Finca:</b> La Bonita <b>Código SICA:</b> 06645600841	<b>Número de orden:</b> 6046
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	49.6
17	26.48
16	13.14
15	8.1
14	1.93
13	0.64
12	0.1
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	13.8
Merma (%)	19.04
Factor de Rendimiento	87.63

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.44
Broca	0.0
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.0
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.25
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.25
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>1.24</b>
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	7.5
Acidez	7.5
Cuerpo	7.5
Sabor	7.5
Sabor residual	7.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.5
Taza limpia	10
<b>Puntaje catador</b>	<b>7.5</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>82.5</b>

Tabla 5. Descripción de la taza	
<b>Taza</b>	<b>Descripción</b>
1	Limpia
2	Limpia
3	Limpia
4	Limpia
5	Limpia

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio.</li> <li>- Merma Óptima dentro del rango.</li> <li>- Factor de Rendimiento Excelente.</li> <li>- Eficiente control de broca.</li> <li>- Defectos Mínimos.</li> </ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar Proceso de Secado, humedad alta.</li> <li>- Revisar aseo y limpieza en el beneficio.</li> <li>- Evitar rehumedecimientos en el café pergamino.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>