

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Hector Anibal Guapacha Marin	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-09
<b>Municipio:</b> Quinchia <b>Vereda:</b> Sumera	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-18
<b>Finca:</b> Guayabales <b>Código SICA:</b> 06659400394	<b>Número de orden:</b> 6175
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	26.16
17	29.4
16	24.68
15	12.83
14	5.01
13	1.43
12	0.34
0	0.15

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	9.6
Merma (%)	18.64
Factor de Rendimiento	88.79

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	1.92
Broca	0.0
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.49
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.2
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>2.61</b>
Quaker (N° Granos)	9
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
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
<b>Puntaje catador</b>	<b>0.0</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>0.0</b>

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

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merma Óptima dentro del rango.</li> <li>- Factor de Rendimiento Excelente.</li> <li>- Eficiente control de broca.</li> </ul> <p>"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARACTER EDUCATIVO"</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grano Sobresecado.</li> <li>- Revisar proceso de Secado, grano expuesto a tiempos prolongados y/o temperaturas altas.</li> <li>- Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos.</li> <li>- Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café inconsistente y con problemas en taza.</li> <li>- Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero.</li> <li>- Evitar fermentaciones prolongadas.</li> <li>- Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).</li> <li>- Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.</li> </ul>