

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Guillermo Gonzalez Arias	Fecha de recibo: 2011-11-29
Municipio: Pereira Vereda: Altagracia	Fecha de análisis: 2011-11-29
Finca: La Mancha Código SICA: 06600101815	Número de orden: 5779
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	55.2
17	26.22
16	11.77
15	5.11
14	1.17
13	0.24
12	0.19
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Ligeramente desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.9
Merma (%)	17.76
Factor de Rendimiento	86.68

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.34
Broca	0.0
Broca de punto	0.39
Veteado	0.0
Mordido	0.0
Inmaduro	0.39
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	0.19
Ambar	0.0
Defectos totales	1.51
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.75
Acidez	7.25
Cuerpo	7.5
Sabor	7.5
Sabor residual	7.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	81.75

Tabla 5. Descripción de la taza	
Taza	Descripción
1	Limpia
2	Limpia
3	Limpia
4	Limpia
5	Limpia

Tabla 6. Atributos	
CÍTRICO	
VAINILLA	

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 Excelente. - Eficiente control de broca. - Defectos Mínimos. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> <p>■</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> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>