

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: William Osorio Espinosa	Fecha de recibo: 2011-11-04
Municipio: Belen De Umbria Vereda: El Aguacate	Fecha de análisis: 2011-11-25
Finca: El Encanto Código SICA: 06608802145	Número de orden: 6140
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	45.2
17	26.78
16	15.3
15	8.12
14	3.32
13	0.94
12	0.2
0	0.15

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.8
Merma (%)	19.2
Factor de Rendimiento	90.53

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.3
Broca	0.89
Broca de punto	0.2
Veteado	1.63
Mordido	0.5
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	0.45
Ambar	0.0
Defectos totales	3.97
Quaker (N° Granos)	3
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	Moho
2	Moho
3	Moho
4	Moho
5	Moho

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Bueno. - Eficiente control de broca. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar Proceso de Secado, humedad alta. - Revisar proceso de secado para evitar desuniformidad en la Almendra. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación. - Evitar rehumedecimiento del café.