

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Oscar Herrera	Fecha de recibo: 2011-12-19
Municipio: Dosquebradas Vereda: Sabanitas	Fecha de análisis: 2011-12-21
Finca: Tiro Lindo Código SICA: 06617000738	Número de orden: 5978
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	44.57
17	27.35
16	15.17
15	8.27
14	3.33
13	1.08
12	0.1
0	0.15

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.7
Merma (%)	18.24
Factor de Rendimiento	88.07

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.98
Broca	0.29
Broca de punto	0.0
Veteado	0.29
Mordido	0.73
Inmaduro	0.0
Flojo	0.05
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.1
Ambar	0.0
Defectos totales	2.54
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.0
Acidez	7.0
Cuerpo	7.0
Sabor	7.0
Sabor residual	6.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	78.0

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

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 Excelente. - 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. - Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>