

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Oliva Correa De Cardona	Fecha de recibo: 2011-12-19
Municipio: Marsella Vereda: Mangabonita	Fecha de análisis: 2011-12-23
Finca: Manga Bonita Código SICA: 06644000576	Número de orden: 6093
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	43.57
17	27.05
16	16.91
15	8.65
14	2.92
13	0.59
12	0.2
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.3
Merma (%)	19.12
Factor de Rendimiento	92.89

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.1
Broca	1.58
Broca de punto	4.15
Veteado	0.0
Mordido	0.2
Inmaduro	0.3
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
Defectos totales	6.53
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	6.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.0
Puntaje total	77.0

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"> - Humedad Óptima dentro del rango. - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. <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 selección y clasificación en el beneficio para mejorar el rendimiento. - Realice un control de broca eficiente y oportuno. - Revisar proceso de secado para evitar desuniformidad en la Almendra. - Evaluar Proceso de beneficio. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>