

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Octavio De Jesus Zapata Soto	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-19
<b>Municipio:</b> Mistrato <b>Vereda:</b> Pinar Del Rio	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-12-07
<b>Finca:</b> El Portugal <b>Código SICA:</b> 06645601103	<b>Número de orden:</b> 6042
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	43.15
17	31.6
16	10.71
15	13.59
14	0.6
13	0.2
12	0.1
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.8
Merma (%)	19.36
Factor de Rendimiento	87.81

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.94
Broca	0.0
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.05
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	0.0
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>0.99</b>
Quaker (N° Granos)	0
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	Agrio
2	Agrio
3	Agrio
4	Agrio
5	Agrio

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio.</li> <li>- Humedad Óptima dentro del rango.</li> <li>- Merma Óptima dentro del rango.</li> <li>- Buen tamaño de grano.</li> <li>- Factor de Rendimiento Excelente.</li> <li>- Eficiente control de broca.</li> <li>- Defectos Mínimos.</li> </ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> <p>■</p>	<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 el punto ideal de fermentación del café para realizar el lavado (Beneficio tradicional).</li> <li>- Verificar presencia de alto porcentaje de granos sobremaduros.</li> <li>- Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero.</li> <li>- Evitar fermentaciones prolongadas.</li> <li>- Si se utilizó BECOLSUB , verificar operación y buen funcionamiento.</li> <li>- Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.</li> <li>- Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).</li> </ul>