

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Lucio Libio González Zuluaga	Fecha de recibo: 2011-12-02
Municipio: Pereira Vereda: Huertas Elvira	Fecha de análisis: 2011-12-02
Finca: El Paraíso Código SICA: 06600103213	Número de orden: 5788
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	29.83
17	28.55
16	22.93
15	12.08
14	5.18
13	1.23
12	0.1
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	90.2
Merma (%)	18.88
Factor de Rendimiento	88.34

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.15
Broca	0.54
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.49
Inmaduro	0.35
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.05
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.44
Ambar	0.0
Defectos totales	2.12
Quaker (N° Granos)	14
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	Vinagre
2	Vinagre
3	Vinagre
4	Vinagre
5	Vinagre

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Merma Óptima dentro del rango. - 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. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. <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. - Evitar fermentaciones prolongadas. - Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas). - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.