

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: German Parra Correa	Fecha de recibo: 2011-12-12
Municipio: Marsella Vereda: Buenos Aires	Fecha de análisis: 2011-12-19
Finca: El Vergel Código SICA: 06644000662	Número de orden: 6094
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	46.4
17	17.87
16	22.76
15	9.01
14	3.04
13	0.62
12	0.21
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.1
Merma (%)	22.32
Factor de Rendimiento	92.45

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.36
Broca	0.62
Broca de punto	0.31
Veteado	0.0
Mordido	0.41
Inmaduro	0.21
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.31
Conchas	0.0
Partido	0.0
Ambar	0.0
Defectos totales	2.22
Quaker (N° Granos)	4
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	7.0
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.0
Puntaje total	79.0

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. - Humedad 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"> - Mejorar el sistema de clasificación en el proceso de Beneficio para evitar impurezas y flotes. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>