RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Maria irma Velez Montoya	Fecha de recibo: 2011-12-19
Municipio: Mistrato Vereda: Jardincito	Fecha de análisis: 2011-12-29
Finca: La Manzana Código SICA: 06645601937 Número de orden: 6044	
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	39.65
17	31.98
16	15.3
15	9.35
14	2.9
13	0.66
12	0.05
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Caracteristico
Humedad (%)	11.0
Merma (%)	21.32
Factor de Rendimiento	89.88

Table 2. Defeates físices del grane	
Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.46
Broca	0.0
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.0
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.1
Conchas	0.0
Partido	0.15
Ambar	0.0
Defectos totales	0.86
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.5
Acidez	7.5
Cuerpo	7.5
Sabor	7.5
Sabor residual	7.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	82.5

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

Tabla 6. Atribu	utos

Observaciones	Recomendaciones
- Excelente recolección y/o selección de granos en	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:
el Beneficio.	- Mejorar el sistema de clasificación en el proceso
- Humedad Óptima dentro del rango.	de Beneficio para evitar impurezas y flotes.
- Buen tamaño de grano.	- Revisar aseo y limpieza en el beneficio.
- Factor de Rendimiento Excelente.	- Evitar rehumedecimientos en el café pergamino.
- Eficiente control de broca.	
- Defectos Mínimos.	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS
	SENSORIAL:
"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE	"FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA
CON CARÁCTER EDUCATIVO"	CON ATRIBUTOS EN TAZA"