## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

## A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Jose Educardo Ceballos	Fecha de recibo: 2011-12-12
Isaza	
Municipio: Marsella Vereda: Las Tazas	Fecha de análisis: 2011-12-23
Finca: La Granjita Código SICA: 06644000742	Número de orden: 6098
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

## **B. ANÁLISIS FÍSICO**

Tabla 1. Granulometría		
Malla	(%)	
18	38.12	
17	29.69	
16	15.87	
15	8.88	
14	5.24	
13	1.95	
12	0.2	
0	0.05	

Tabla 3. Caracterización física		
Item	Característica	
Pergamino	Uniforme	
Almendra	Uniforme	
UV	Uniforme	
Olor	Caracteristico	
Humedad (%)	11.0	
Merma (%)	19.84	
Factor de Rendimiento	88.74	

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.2
Broca	0.3
Broca de punto	0.4
Veteado	0.0
Mordido	0.2
Inmaduro	0.1
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	0.15
Ambar	0.0
Defectos totales	1.35
Quaker (N° Granos)	2
Fluorescentes (N° Granos)	0

## C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.		
Características	Valor	
Aroma-Fragancia	6.375	
Acidez	6.5	
Cuerpo	6.25	
Sabor	6.75	
Sabor residual	6.25	
Dulzor	10.0	
Uniformidad	10	
Balance	6.25	
Taza limpia	10	
Puntaje catador	6.5	
Puntaje total	74.875	

Tabla 5. Descripción de la taza	
Taza	Descripción
1	Limpia
2	Limpia
3	Limpia
4	Limpia
5	Limpia
Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul> <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>	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL: "SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA"
"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO"	