

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Fernando Alonso Cruz Muñoz	Fecha de recibo: 2011-12-21
Municipio: Mistrato Vereda: La Esmeralda	Fecha de análisis: 2011-12-29
Finca: El Regalo Código SICA: 06645601221	Número de orden: 6047
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	22.91
17	26.87
16	26.15
15	14.13
14	5.16
13	3.18
12	0.82
0	0.77

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.8
Merma (%)	17.08
Factor de Rendimiento	98.15

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	3.04
Broca	4.97
Broca de punto	1.98
Veteado	0.05
Mordido	0.39
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	0.43
Ambar	0.0
Defectos totales	12.41
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.0
Acidez	6.5
Cuerpo	6.5
Sabor	7.0
Sabor residual	6.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	76.25

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

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<p>- Merma Óptima dentro del rango.</p> <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 época de recolección con respecto al Tamaño. - Verificar Fertilización Oportuna. - Disponer de plantaciones jóvenes a través de la renovación de cafetales. - Revisar proceso de selección y clasificación en el beneficio para mejorar el rendimiento. - Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos. - Revisar el punto de fermentación del café. - Inspeccionar aseo y limpieza del beneficiadero. - Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque. - Realice un control de broca eficiente y oportuno. - Revisar proceso de secado para evitar desuniformidad en la Almendra. - Evaluar Proceso de beneficio. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>