

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Nombre del caficultor:</b> Luis Eduardo Garcia       | <b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-12   |
| <b>Municipio:</b> Quinchia <b>Vereda:</b> Versalles     | <b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-18 |
| <b>Finca:</b> El Placer <b>Código SICA:</b> 06659403875 | <b>Número de orden:</b> 6174         |
| <b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011        |                                      |

### B. ANÁLISIS FÍSICO

| Tabla 1. Granulometría |            |
|------------------------|------------|
| <b>Malla</b>           | <b>(%)</b> |
| 18                     | 36.68      |
| 17                     | 26.93      |
| 16                     | 19.1       |
| 15                     | 11.42      |
| 14                     | 4.78       |
| 13                     | 0.89       |
| 12                     | 0.1        |
| 0                      | 0.1        |

| Tabla 3. Caracterización física |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Item</b>                     | <b>Característica</b>   |
| Pergamino                       | Ligeramente desuniforme |
| Almendra                        | Uniforme                |
| UV                              | Uniforme                |
| Olor                            | Característico          |
| Humedad (%)                     | 11.7                    |
| Merma (%)                       | 18.76                   |
| Factor de Rendimiento           | 87.28                   |

| Tabla 2. Defectos físicos del grano |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Defectos</b>                     | <b>(%)</b>  |
| Negros y vinagres                   | 0.44        |
| Broca                               | 0.2         |
| Broca de punto                      | 0.0         |
| Veteado                             | 0.05        |
| Mordido                             | 0.3         |
| Inmaduro                            | 0.0         |
| 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                             | 0.1         |
| Ambar                               | 0.0         |
| <b>Defectos totales</b>             | <b>1.09</b> |
| Quaker (N° Granos)                  | 6           |
| Fluorescentes (N° Granos)           | 0           |

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

| Tabla 4.               |              |
|------------------------|--------------|
| <b>Características</b> | <b>Valor</b> |
| 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            |
| <b>Puntaje catador</b> | <b>0.0</b>   |
| <b>Puntaje total</b>   | <b>0.0</b>   |

| Tabla 5. Descripción de la taza |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| <b>Taza</b>                     | <b>Descripción</b> |
| 1                               | Terroso            |
| 2                               | Terroso            |
| 3                               | Terroso            |
| 4                               | Terroso            |
| 5                               | Terroso            |

| Tabla 6. Atributos |  |
|--------------------|--|
|                    |  |

| Observaciones   | Recomendaciones  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <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> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE<br/>CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> | <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS<br/>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café inconsistente y con problemas en taza.</li> <li>- Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero.</li> <li>- Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.</li> <li>- Evitar rehumedecimiento del café.</li> <li>- Revise proceso de almacenamiento y secado</li> </ul> |