

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Guido De Jesus Mazo Correa	Fecha de recibo: 2011-12-12
Municipio: Quinchia Vereda: La Palma	Fecha de análisis: 2011-11-18
Finca: Alto Bonito Código SICA: 06659402350	Número de orden: 6172
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	40.46
17	31.0
16	18.38
15	6.95
14	2.51
13	0.49
12	0.15
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.4
Merma (%)	18.84
Factor de Rendimiento	88.12

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.34
Broca	0.49
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.05
Inmaduro	0.69
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.05
Conchas	0.0
Partido	0.1
Ambar	0.0
Defectos totales	1.92
Quaker (N° Granos)	3
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	6.5
Acidez	6.25
Cuerpo	6.25
Sabor	7.0
Sabor residual	6.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.25
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	75.0

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"> - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. - Defectos Mínimos. <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 calidad en la recolección evitando granos verdes y pintones. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>