

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Arnoldo Tusarma Guapacha	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-11-12
<b>Municipio:</b> Quinchia <b>Vereda:</b> Murrapal	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-18
<b>Finca:</b> El Tesorito <b>Código SICA:</b> 06659400595	<b>Número de orden:</b> 6177
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	64.42
17	21.02
16	8.83
15	3.35
14	1.89
13	0.34
12	0.15
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.8
Merma (%)	17.6
Factor de Rendimiento	91.48

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.78
Broca	0.29
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	5.15
Inmaduro	0.19
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.1
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.0
Conchas	0.0
Partido	0.49
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>7.0</b>
Quaker (N° Granos)	0
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	Vinagre
2	Vinagre
3	Vinagre
4	Vinagre
5	Vinagre

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <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 Bueno.</li> <li>- Eficiente control de broca.</li> </ul> <p>"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARACTER EDUCATIVO"</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora.</li> <li>- Evaluar Proceso de beneficio.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS 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>- Evitar fermentaciones prolongadas.</li> <li>- Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas).</li> <li>- Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.</li> </ul>