

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Nubia Ballesteros Muriel	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-19
<b>Municipio:</b> Mistrato <b>Vereda:</b> Quebrada Arriba	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-12-07
<b>Finca:</b> La Bonita <b>Código SICA:</b> 06645600841	<b>Número de orden:</b> 6041
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	31.01
17	31.17
16	20.53
15	11.16
14	4.09
13	1.68
12	0.31
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.3
Merma (%)	23.64
Factor de Rendimiento	93.04

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.63
Broca	0.31
Broca de punto	0.0
Veteado	0.1
Mordido	0.0
Inmaduro	0.05
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	0.0
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>1.09</b>
Quaker (N° Granos)	3
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	7.0
Acidez	6.5
Cuerpo	6.5
Sabor	7.0
Sabor residual	6.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.5
Taza limpia	10
<b>Puntaje catador</b>	<b>6.5</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>76.5</b>

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

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad Óptima dentro del rango.</li> <li>- Buen tamaño de grano.</li> <li>- Eficiente control de broca.</li> <li>- Defectos Mínimos.</li> </ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mejorar el sistema de clasificación en el proceso de Beneficio para evitar impurezas y flotes.</li> <li>- Revisar proceso de selección y clasificación en el beneficio para mejorar el rendimiento.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>