

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Octavio Reiner Jaramillo Jaramillo	Fecha de recibo: 2011-11-29
Municipio: Pereira Vereda: Perez	Fecha de análisis: 2011-11-29
Finca: La Carbonera Código SICA: 06600102720	Número de orden: 5783
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	35.49
17	32.88
16	19.91
15	7.62
14	3.33
13	0.58
12	0.14
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.8
Merma (%)	17.04
Factor de Rendimiento	86.72

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.96
Broca	0.96
Broca de punto	0.34
Veteado	0.0
Mordido	0.05
Inmaduro	0.14
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	0.05
Ambar	0.0
Defectos totales	2.5
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.5
Acidez	7.25
Cuerpo	6.75
Sabor	7.5
Sabor residual	7.0
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	80.5

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

Tabla 6. Atributos	
SUAVE	
LIMON	
MIEL	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Humedad Óptima dentro del rango. - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> <p>■</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>