

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Doralba Morales Agudelo	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-11-04
<b>Municipio:</b> Belen De Umbria <b>Vereda:</b> La Florida	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-25
<b>Finca:</b> Vista Hermosa <b>Código SICA:</b> 06608801319	<b>Número de orden:</b> 6143
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	38.64
17	24.38
16	21.06
15	10.16
14	3.71
13	1.66
12	0.24
0	0.15

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Desuniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	12.1
Merma (%)	18.12
Factor de Rendimiento	90.77

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	1.22
Broca	1.86
Broca de punto	0.0
Veteado	0.0
Mordido	0.24
Inmaduro	1.37
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.29
Conchas	0.0
Partido	0.34
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>5.42</b>
Quaker (N° Granos)	26
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>- Merma Óptima dentro del rango.</li> <li>- Buen tamaño de grano.</li> <li>- Factor de Rendimiento Bueno.</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>- Evaluar recolección y/o selección de granos en el Beneficio.</li> <li>- Revisar Proceso de Secado, humedad alta.</li> <li>- Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos.</li> <li>- Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque.</li> <li>- Realice un control de broca eficiente y oportuno.</li> <li>- Revisar calidad en la recolección evitando granos verdes y pintones.</li> <li>- Revisar aseo y limpieza en el beneficio.</li> <li>- Evitar rehumedecimientos en el café pergamino.</li> <li>- Evaluar Proceso de beneficio.</li> </ul> <p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>