

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Francisco Saldarriaga	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-11-29
<b>Municipio:</b> Pereira <b>Vereda:</b> Altagracia	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-11-30
<b>Finca:</b> Villa Marisa <b>Código SICA:</b> 06600101731	<b>Número de orden:</b> 5785
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	61.34
17	18.82
16	11.27
15	6.29
14	1.6
13	0.44
12	0.15
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.3
Merma (%)	17.32
Factor de Rendimiento	87.37

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.87
Broca	0.97
Broca de punto	0.44
Veteado	0.0
Mordido	0.1
Inmaduro	0.15
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	0.29
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>2.87</b>
Quaker (N° Granos)	14
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	7.25
Acidez	7.0
Cuerpo	7.0
Sabor	7.5
Sabor residual	7.0
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.75
Taza limpia	10
<b>Puntaje catador</b>	<b>7.25</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>79.75</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>- Merma Óptima dentro del rango.</li><li>- Buen tamaño de grano.</li><li>- Factor de Rendimiento Excelente.</li><li>- Eficiente control de broca.</li></ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> <p>■</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b></p> <p>“SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>