

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Hector Marin Perez	Fecha de recibo: 2011-12-21
Municipio: Mistrato Vereda: La Villada	Fecha de análisis: 2011-12-29
Finca: La Montañita Código SICA: 06645600419	Número de orden: 6048
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	62.85
17	19.46
16	10.81
15	5.75
14	0.79
13	0.29
12	0.0
0	0.05

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.0
Merma (%)	18.6
Factor de Rendimiento	88.97

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	1.47
Broca	0.0
Broca de punto	0.25
Veteado	0.0
Mordido	0.74
Inmaduro	0.0
Flojo	0.05
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.29
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.1
Conchas	0.0
Partido	0.39
Ambar	0.0
Defectos totales	3.29
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.5
Acidez	7.5
Cuerpo	7.5
Sabor	7.5
Sabor residual	7.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	82.5

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

Tabla 6. Atributos	

Observaciones	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> - 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>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos. - Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque. - Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>