

## RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

### A. DATOS DE LA MUESTRA

<b>Nombre del caficultor:</b> Miller Cuellar Vargas	<b>Fecha de recibo:</b> 2011-12-06
<b>Municipio:</b> La Celia <b>Vereda:</b> Montblanc	<b>Fecha de análisis:</b> 2011-12-07
<b>Finca:</b> El Truco <b>Código SICA:</b> 06638301425	<b>Número de orden:</b> 5860
<b>Grupo:</b> TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

### B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
<b>Malla</b>	<b>(%)</b>
18	31.07
17	29.38
16	18.65
15	11.82
14	6.43
13	2.34
12	0.2
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
<b>Item</b>	<b>Característica</b>
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.8
Merma (%)	19.8
Factor de Rendimiento	89.24

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
<b>Defectos</b>	<b>(%)</b>
Negros y vinagres	0.2
Broca	0.55
Broca de punto	0.25
Veteado	0.0
Mordido	0.3
Inmaduro	0.2
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.1
Conchas	0.0
Partido	0.3
Ambar	0.0
<b>Defectos totales</b>	<b>1.9</b>
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

### C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
<b>Características</b>	<b>Valor</b>
Aroma-Fragancia	6.5
Acidez	6.5
Cuerpo	6.5
Sabor	6.5
Sabor residual	6.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	6.5
Taza limpia	10
<b>Puntaje catador</b>	<b>6.5</b>
<b>Puntaje total</b>	<b>75.25</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>- Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio.</li> <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> <li>- Defectos Mínimos.</li> </ul> <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p><b>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</b>  “SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>