RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Hugo De Jesús Sánchez	Fecha de recibo: 2011-12-21
Morales	
Municipio: Mistrato Vereda: Quebrada Arriba	Fecha de análisis: 2011-12-29
Finca: Los Alpes Código SICA: 06645600770	Número de orden: 6050
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	28.45
17	30.29
16	22.54
15	12.6
14	4.69
13	1.02
12	0.31
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Caracteristico
Humedad (%)	13.1
Merma (%)	21.56
Factor de Rendimiento	92.25

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	1.17
Broca	0.66
Broca de punto	0.0
Veteado	0.51
Mordido	0.31
Inmaduro	0.0
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	0.2
Ambar	0.0
Defectos totales	2.85
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
- Factor de Rendimiento Bueno.	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:
- Eficiente control de broca.	- Revisar Proceso de Secado, humedad alta.
	- Mejorar el sistema de clasificación en el proceso
"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE	de Beneficio para evitar impurezas y flotes.
CON CARÁCTER EDUCATIVO"	- 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.
	- Revisar proceso de secado para evitar
	desuniformidad en la Almendra.
	,
	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS
	SENSORIAL:
	"FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA
	CON ATRIBUTOS EN TAZA"