

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Alcides Hernandez Henao	Fecha de recibo: 2011-12-14
Municipio: Dosquebradas Vereda: Frailes	Fecha de análisis: 2011-12-21
Finca: Fraylecito Código SICA: 06617001191	Número de orden: 5976
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	29.86
17	27.85
16	22.22
15	12.97
14	5.04
13	1.57
12	0.49
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Ligeramente desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	10.8
Merma (%)	18.28
Factor de Rendimiento	88.43

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.78
Broca	0.49
Broca de punto	0.29
Veteado	0.39
Mordido	0.59
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	0.05
Ambar	0.0
Defectos totales	2.64
Quaker (N° Granos)	4
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	7.0
Acidez	7.0
Cuerpo	7.0
Sabor	7.0
Sabor residual	6.5
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.0
Taza limpia	10
Puntaje catador	6.5
Puntaje total	78.0

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"> - Excelente recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Humedad Óptima dentro del rango. - Merma Óptima dentro del rango. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL: “SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA”</p>