

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Jesus Maria Sepulveda Pareja	Fecha de recibo: 2011-12-13
Municipio: Guatica Vereda: Talaban	Fecha de análisis: 2011-12-22
Finca: Chipichape Código SICA: 06631801395	Número de orden: 5946
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	43.38
17	25.48
16	15.9
15	10.73
14	3.26
13	1.15
12	0.1
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.7
Merma (%)	20.24
Factor de Rendimiento	89.51

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.3
Broca	0.8
Broca de punto	0.2
Veteado	0.0
Mordido	0.1
Inmaduro	0.0
Flojo	0.0
Sobresecado	0.0
Arrugado	0.0
Aplastado	0.0
Cristalizado	0.0
Reposado	0.0
Granizo	0.15
Conchas	0.0
Partido	0.3
Ambar	0.0
Defectos totales	1.85
Quaker (N° Granos)	0
Fluorescentes (N° Granos)	0

C. ANÁLISIS SENSORIAL

Tabla 4.	
Características	Valor
Aroma-Fragancia	0.0
Acidez	0.0
Cuerpo	0.0
Sabor	0.0
Sabor residual	0.0
Dulzor	0.0
Uniformidad	0
Balance	0.0
Taza limpia	0
Puntaje catador	0.0
Puntaje total	0.0

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

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. - Buen tamaño de grano. - Factor de Rendimiento Excelente. - Eficiente control de broca. - Defectos Mínimos. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mejorar el sistema de clasificación en el proceso de Beneficio para evitar impurezas y flotes. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café inconsistente y con problemas en taza. - Verificar aseo y limpieza en el beneficiadero. - Evitar fermentaciones prolongadas. - Evitar mezclas de café de diferentes días en el tanque. (Cochadas). - Verificar la utilización de rejillas removibles en los tanques de fermentación.