

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

| | |
|--|--------------------------------------|
| Nombre del caficultor: Francisco Saldarriaga | Fecha de recibo: 2011-11-29 |
| Municipio: Pereira Vereda: Betulia | Fecha de análisis: 2011-11-29 |
| Finca: Guacas Código SICA: 06600101449 | Número de orden: 5782 |
| Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011 | |

B. ANÁLISIS FÍSICO

| Tabla 1. Granulometría | |
|------------------------|------------|
| Malla | (%) |
| 18 | 58.43 |
| 17 | 20.35 |
| 16 | 12.94 |
| 15 | 6.06 |
| 14 | 1.5 |
| 13 | 0.63 |
| 12 | 0.1 |
| 0 | 0.0 |

| Tabla 3. Caracterización física | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Item | Característica |
| Pergamino | Ligeramente desuniforme |
| Almendra | Uniforme |
| UV | Uniforme |
| Olor | Característico |
| Humedad (%) | 10.8 |
| Merma (%) | 17.44 |
| Factor de Rendimiento | 87.54 |

| Tabla 2. Defectos físicos del grano | |
|-------------------------------------|-------------|
| Defectos | (%) |
| Negros y vinagres | 0.39 |
| Broca | 0.97 |
| Broca de punto | 0.63 |
| Veteado | 0.0 |
| Mordido | 0.34 |
| Inmaduro | 0.53 |
| 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 | 0.19 |
| Ambar | 0.0 |
| Defectos totales | 3.05 |
| Quaker (N° Granos) | 0 |
| Fluorescentes (N° Granos) | 0 |

C. ANÁLISIS SENSORIAL

| Tabla 4. | |
|------------------------|--------------|
| Características | Valor |
| Aroma-Fragancia | 7.5 |
| Acidez | 7.5 |
| Cuerpo | 7.75 |
| Sabor | 7.5 |
| Sabor residual | 7.25 |
| Dulzor | 10.0 |
| Uniformidad | 10 |
| Balance | 7.25 |
| Taza limpia | 10 |
| Puntaje catador | 7.75 |
| 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 | |
|--------------------|--|
| CEREZAS | |

| 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. <p>“ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARÁCTER EDUCATIVO”</p> | <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realice un control de broca eficiente y oportuno. - Revisar calidad en la recolección evitando granos verdes y pintones. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p> |