

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Hernan De Jesus Guapacha Arcila	Fecha de recibo: 2011-12-13
Municipio: Guatica Vereda: El Carmelo	Fecha de análisis: 2011-12-20
Finca: El Jardincito Código SICA: 06631800807	Número de orden: 5949
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	47.27
17	33.74
16	10.3
15	4.95
14	2.78
13	0.86
12	0.1
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Uniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.3
Merma (%)	20.8
Factor de Rendimiento	89.88

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	0.4
Broca	0.3
Broca de punto	0.1
Veteado	0.0
Mordido	0.45
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	0.3
Ambar	0.0
Defectos totales	1.55
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
<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> <p>“FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA CON ATRIBUTOS EN TAZA”</p>