RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Angela Maria Gomez	Fecha de recibo: 2011-12-12
Hincapie	
Municipio: Marsella Vereda: La Linda	Fecha de análisis: 2011-12-23
Finca: La Linda Código SICA: 06644001752	Número de orden: 6091
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	50.15
17	24.73
16	13.97
15	7.45
14	3.16
13	0.49
12	0.05
0	0.0

Tabla 3. Caracterización física		
Item	Característica	
Pergamino	Ligeramente desuniforme	
Almendra	Ligeramente desuniforme	
UV	Uniforme	
Olor	Caracteristico	
Humedad (%)	12.0	
Merma (%)	18.96	
Factor de Rendimiento	90.35	

Tabla 2. Defectos físicos del grano		
Defectos	(%)	
Negros y vinagres	0.69	
Broca	2.67	
Broca de punto	0.3	
Veteado	0.0	
Mordido	0.49	
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	4.35	
Quaker (N° Granos)	12	
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
- Humedad Óptima dentro del rango.	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:
- Merma Óptima dentro del rango.	- Realice un control de broca eficiente y oportuno.
- Buen tamaño de grano.	
- Factor de Rendimiento Bueno.	RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS
	SENSORIAL:
	"FELICITACIONES SU CAFÉ ES TAZA LIMPIA
"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE	CON ATRIBUTOS EN TAZA"
CON CARÁCTER EDUCATIVO"	