

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ

A. DATOS DE LA MUESTRA

Nombre del caficultor: Ancizar De Jesus Becerra Ladino	Fecha de recibo: 2011-11-12
Municipio: Quinchia Vereda: Santa elena	Fecha de análisis: 2011-11-18
Finca: El Segundo Lote Código SICA: 06659406072	Número de orden: 6178
Grupo: TERCER CONCURSO DEPARTAMENTAL 2011	

B. ANÁLISIS FÍSICO

Tabla 1. Granulometría	
Malla	(%)
18	30.32
17	26.99
16	20.93
15	12.08
14	5.67
13	3.23
12	0.68
0	0.1

Tabla 3. Caracterización física	
Item	Característica
Pergamino	Desuniforme
Almendra	Uniforme
UV	Uniforme
Olor	Característico
Humedad (%)	11.1
Merma (%)	18.2
Factor de Rendimiento	93.93

Tabla 2. Defectos físicos del grano	
Defectos	(%)
Negros y vinagres	4.69
Broca	0.98
Broca de punto	0.24
Veteado	0.0
Mordido	1.52
Inmaduro	0.2
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	0.24
Ambar	0.0
Defectos totales	8.11
Quaker (N° Granos)	17
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	7.25
Dulzor	10.0
Uniformidad	10
Balance	7.5
Taza limpia	10
Puntaje catador	7.5
Puntaje total	82.25

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"> - Humedad Óptima dentro del rango. - Merma Óptima dentro del rango. - Buen tamaño de grano. - Eficiente control de broca. <p>"ESTE FORMATO DE RESULTADO SE OFRECE CON CARACTER EDUCATIVO"</p>	<p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS FÍSICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluar recolección y/o selección de granos en el Beneficio. - Revisar proceso de selección y clasificación en el beneficio para mejorar el rendimiento. - Revisar proceso de selección del café en el beneficio para evitar granos sobremaduros y secos. - Revisar el punto de fermentación del café. - Inspeccionar aseo y limpieza del beneficiadero. - Evitar mezclas de café en baba de diferentes días en el tanque. - Verificar estado y calibración de la maquina despulpadora. - Revisar aseo y limpieza en el beneficio. - Evitar rehumedecimientos en el café pergamino. - Evaluar Proceso de beneficio. <p>RECOMENDACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL:</p> <p>FELICITACIONES SU CAFE ES TAZA LIMPIA</p>