

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	CÓDIGO: FS-D-01 VERSIÓN: 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA: 1 de 4

## 1. Objetivo

El objetivo del siguiente informe es presentar los resultados del análisis físico-sensorial obtenidos para la muestra de café AFS-40 descrita a continuación.

## 2. Información General




- Productor: Erlendy Valenzuela
- Departamento: Huila
- Municipio: Oporapa
- Vereda: El Carmen
- Finca: El Topacio
- Código Externo: T1D
- Consecutivo Informe: INF-AFS-40

## 3. Especificaciones del café

Variedad De Café	Cenicafé	Método De Muestreo	No especifica
Altura Del Cultivo (m.s.n.m)	1530	Método Para La Preparación De La Muestra	No especifica




## 4. Datos generales del café

Tipo De Molienda	Media	Tipo De Tostión	Media
Tipo De Fermentación	No especifica	Tiempo De Fermentación	No especifica
Densidad De Café Verde (g/L)	No reporta	Actividad De Agua (Aw)	No reporta
Fecha De Procesamiento	05-07-2023	Tiempo De Secado	No especifica
Código de la Muestra	AFS-40	Presentación	C.P. S

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	CÓDIGO: FS-D-01 VERSIÓN: 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA: 2 de 4

## 5. Análisis Físico




ANÁLISIS FÍSICO			
Peso C.P.S (g)	250	Humedad (%)	10.4
Peso Cisco (g)	44.5	Merma por trilla (%)	17.8
Peso total de la almendra (g)	205.5	Porcentaje de almendra sana (%)	72.6
Peso defectos totales (g)	24	Factor de rendimiento (Kg C.P.S)	96.4
Peso de almendra sana (g)	181.5	Porcentaje de defectos totales (%)	9.6
Negro total o parcial (g)	0	Cardenillo (g)	0
Vinagre (g)	1	Cristalizado (g)	0
Veteado (g)	0	Ámbar o mantequilla (g)	0
Sobresecado (g)	0	Mordido o cortado (g)	0.5
Picado por insectos (g)	1	Averanado o arrugado (g)	11
Inmaduro o paloteado(g)	10	Aplastado (g)	0
Flojo (g)	0	Decolorado o reposado (g)	0
Malla 18 (g)	127.7	Malla 15 (g)	7
Malla 17 (g)	44.6	Malla 14 (g)	3
Malla 16 (g)	21.6	Mallas menores (g)	0.5

	<p>Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café</p>	
	<p>INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL</p>	<p>CÓDIGO: FS-D-01 VERSIÓN: 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA: 3 de 4</p>

## 6. Resultados

DATOS GENERALES DE LA MUESTRA		
ATRIBUTO	PUNTAJE	DESCRIPCION SENSORIAL  Notas: Chocolate, Floral, cuerpo maduro, Sabor residual agradable.
Fragancia aroma:	8.00	
Sabor:	7.75	
Retrogusto:	7.75	
Acidez:	7.75	
Cuerpo:	7.75	
Uniformidad:	10.00	
Balance:	7.75	
Taza limpia:	10.00	
Dulzor:	7.75	
Puntaje general:	7.75	
Puntaje total	82.25	

| ANÁLISIS DE ATRIBUTOS | | |
| Analisis Atributo AFS-40   | Atributo        | Puntaje | |-----------------|---------| | Fragancia aroma | 8.00    | | Sabor           | 7.75    | | Retrogusto      | 7.75    | | Acidez          | 7.75    | | Cuerpo          | 7.75    | | Uniformidad     | 10.00   | | Balance         | 7.75    | | Taza limpia     | 10.00   | | Dulzor          | 7.75    | | Puntaje General | 7.75    | | | |

	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano Escuela Nacional de la Calidad del Café	 Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
	INFORME SERVICIO ANALISIS FISICO SENSORIAL	CÓDIGO: FS-D-01
		VERSIÓN: 01
		FECHA: 2023-05-05
		PÁGINA: 4 de 4

## 7. Conclusión y recomendaciones

Se recomienda hacer un análisis de suelo, para que pueda hacer una regulación de pH y así realizar una correcta fertilización del café, además se recomienda hacer una buena recolección seleccionando solo frutos maduros evitando granos inmaduros y sobre maduros.

<b>Álvaro Murcia</b> Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito	<b>Silvia Andrea Forero Artunduaga</b> Instructor Análisis Sensorial - ENCC Pitalito	<b>Julio Mario Artunduaga</b> Responsable Gestión Técnica - ENCC Pitalito
--	--	---