

	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: 1 VERSIÓN 01 FECHA 2023-05-05 PÁGINA

1. Objetivo

El objetivo del siguiente informe es presentar los resultados del análisis físico-sensorial obtenidos para la muestra de café 1 descrita a continuación .

2. Información General:




Caficultor : Caficultor  
Departamento : Pitalito  
Vereda Mira valles  
Nombre de la finca: El porvenir  
Código de la muestra: 1

3. Especificaciones del Café:

Variedad del Café	Castillo	Método de muestreo:	Castillo
Altura sobre el nivel del mar	1200.00	Método para la preparacion de la muestra:	1200.00

4. Datos Generales del Café:

Tipo De Molienda :	No especifica	Tipo de Tostión:	No especifica
Tipo de Fermentacion :	En tula	Tiempo de Fermentación :	12 horas
Densidad De Café Vereda (g/l):	No especifica	Actividad De Agua (Aw):	No especifica
Fecha De Procesamiento:	30/ 7/ 2024	Tipo De Secado:	15 horas
Código de la muestra:	1	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: 1 VERSIÓN 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA:

5. Análisis Físico:

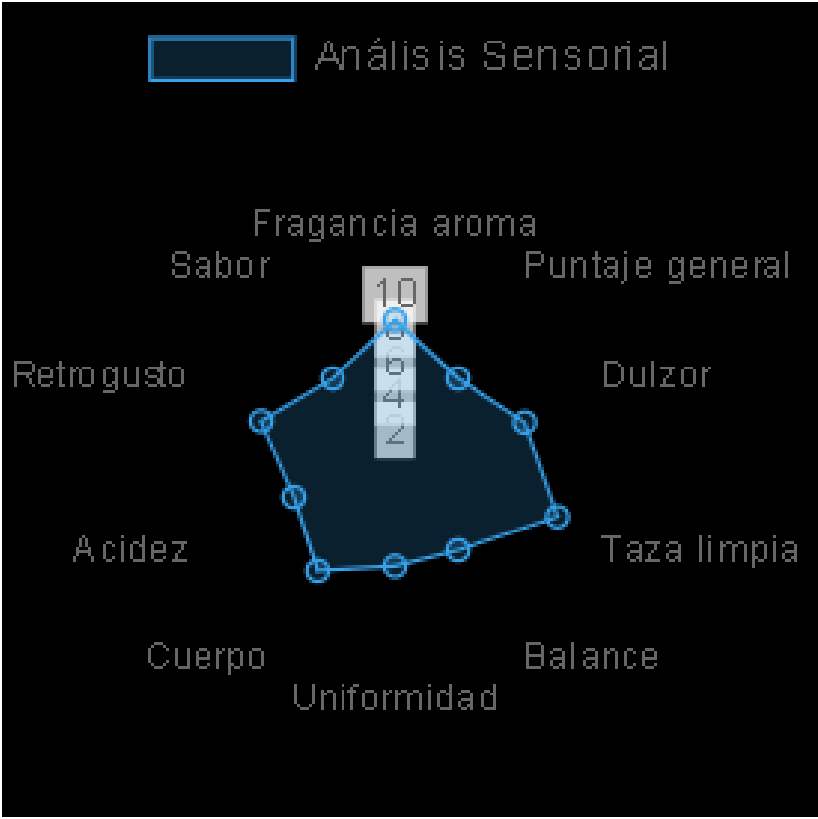
Análisis Físicos			
Peso CPS	400	Humedad	16
Peso cisco	200.0	Merma por trilla	50.0
Peso total de la almendra	200	Porcentaje de almendra sana	21.3
Peso defectos totales	107.0	Porcentaje de defectos totales	26.8
Peso de almendra sana	85.0	Factor de rendimiento (kg C.P.S)	329.4
Negro total o parcial	20	Cardenillo	39
Vinagre	30	Cristalizado	14
Veteado	31	Ámbar o mantequilla	28
Sobresecado	18	Mordido o cortado	12
Picado por insectos	16	Averanado o arrugado	11
Inmaduro o paloteado	15	Aplastado	18
Flojo	31	Decolorado o reposado	17
Malla 18	29	Malla 15	15
Malla 17	27	Malla 14	10
Malla 16	22	Mallas menores	8




6. Resultados:

Datos Generales De La Muestra

ATRIBUTO	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN SENSORIAL
EraganciaAroma:	8.5	Aquí puedes agregar tus notas catador
Sabor	6.25	
Retrogusto	8.25	
Acidez	6.25	
Cuerpo	7.75	
Uniformidad	6	
Balance	6.25	
Taza limpia:	10	
Dulzor	8	
Puntaje general	71	
Puntaje total:	61	

Análisis de atributos



	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: 1 VERSIÓN 01 FECHA: 2023-05-05 PÁGINA:

### 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 .

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