

	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:

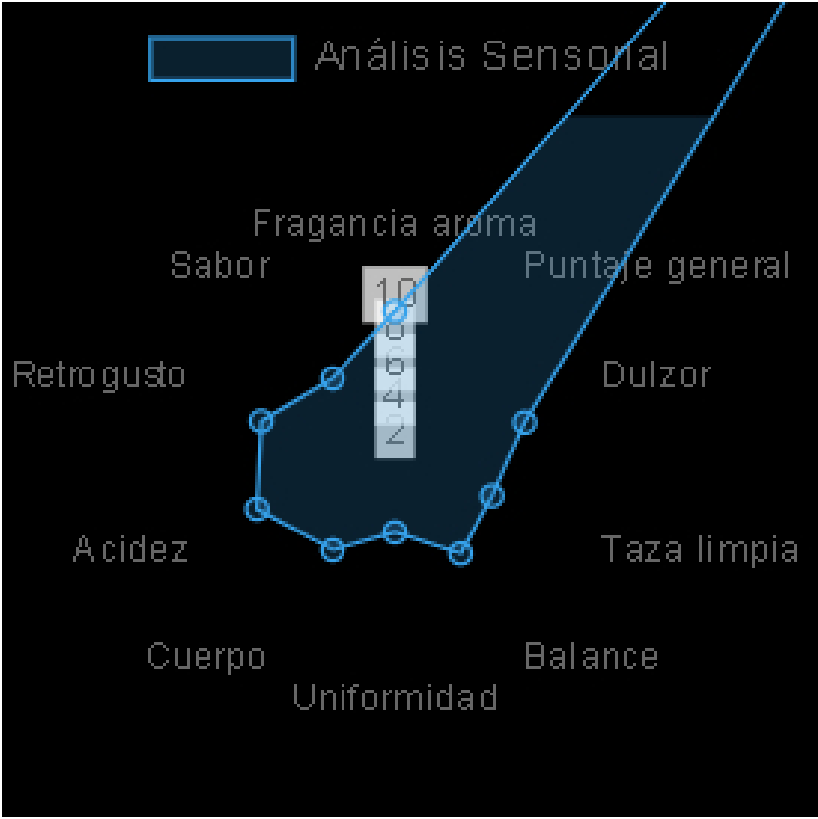
Análisis Físicos			
Peso CPS	400	Humedad	16
Peso cisco	200.0	Merma por trilla	50.0
Peso total de la almendra	200	Porcentaje de almendra sana	17.5
Peso defectos totales	120.0	Porcentaje de defectos totales	30.0
Peso de almendra sana	70.0	Factor de rendimiento (kg C.P.S)	400.0
Negro total o parcial	20	Cardenillo	48
Vinagre	20	Cristalizado	20
Veteado	40	Ámbar o mantequilla	11
Sobresecado	10	Mordido o cortado	6
Picado por insectos	16	Averanado o arrugado	19
Inmaduro o paloteado	18	Aplastado	10
Flojo	21	Decolorado o reposado	31
Malla 18	25	Malla 15	28
Malla 17	28	Malla 14	18
Malla 16	18	Mallas menores	10




6. Resultados:

Datos Generales De La Muestra

ATRIBUTO	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN SENSORIAL
FraganciaAroma:	9	Aquí puedes agregar tus notas catador
Sabor	6.25	
Retrogusto	8.25	
Acidez	8.5	
Cuerpo	6.25	
Uniformidad	4	
Balance	6.5	
Taza limpia:	6	
Dulzor	8	
Puntaje general	67	
Puntaje total:	57	

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 .

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