

El defecto fenol deteriora la calidad del café

Cómo reconocerlo a tiempo



En el café el defecto fenol recuerda olores y sabores en la taza a químicos, pantano, farmacia, humedad, contaminado, muy desagradables y de mala calidad para el consumidor. **Este defecto no se aprecia en el grano de café y sólo se detecta al tostarlo y en la catación.**

Se presenta con mayor frecuencia en los granos dañados por la broca y cuando los granos de café húmedos se almacenan por largos períodos, a temperaturas altas y en ambientes con deficiencias de higiene y ventilación.

Ocurre por el contacto de los granos húmedos y secos con sustancias como pesticidas, solventes, humo, combustible y aguas sucias.



Implemente las buenas prácticas para asegurar la calidad del café en la finca, la comercialización y la preparación en taza

Buenas prácticas

para la prevención de los defectos contaminados y fenol en el café

- › Cumpla con los períodos de carencia de los insecticidas que use contra la broca y de otros pesticidas.
- › Disponga aparte los frutos recogidos del suelo. No los mezcle con el café de buena calidad.
- › Use medios de separación y clasificación del café después del despulpado y seque inmediatamente después del lavado.
- › Durante la fermentación, el lavado, el secado, el transporte y el almacenamiento de los granos de café asegure ambientes libres de humo, emisiones, animales, fertilizantes, material particulado, pinturas, disolventes, combustibles y productos olorosos.
- › Utilice agua limpia para el beneficio y preparación del café.
- › Mantenga en buen estado los equipos e instalaciones de procesamiento del café.
- › En el secado mecánico complete el secado de la carga de café y evite la combustión directa y la contaminación cruzada del café con combustible o humo.

Consulte al
Servicio de
Extensión

