



Claudia Patricia Gallego Agudelo
Bacterióloga, M.Sc.
Disciplina de Calidad
Cenicafé

Empaques y almacenamiento, alternativas para conservar la calidad del café

El almacenamiento constituye un factor clave para la conservación de la calidad del café. Durante esta etapa el grano se expone a variaciones en el contenido de humedad, como consecuencia de la temperatura y la humedad relativa del ambiente donde se dispone. Resultado de estos fenómenos, se generan alteraciones de físicos y químicos que determinan la calidad sensorial de la bebida.

Teniendo en cuenta que, durante la actividad cafetera colombiana, desde el cultivo hasta la trilla industrial, el café es sometido a diferentes almacenamientos, en

diversos lugares y condiciones ambientales, es necesario evaluar las alternativas con las que actualmente cuentan los caficultores para proteger la calidad de su café a través del tiempo y les permita aumentar las expectativas de comercialización, con el fin de lograr mejores oportunidades de precio. Este seminario tiene como objetivo, presentar el efecto que tienen diferentes empaques y condiciones de almacenamiento en la preservación de las propiedades sensoriales y físico-químicas del café almacenado en diferentes localidades de la zona cafetera colombiana.

Consulte a través de nuestras redes sociales, la página www.cenicafe.org, y en nuestro canal de Youtube.



Cenicafé FNC



@cenicafe



cenicafé



CenicaféFNC



@cenicafefnc

Clíc aquí para ingresar al seminario 