

SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 27 de septiembre de 2021 | 8:30 a.m.

Caracterización de la calidad en variedades mejoradas



Luz Fanny Echeverri Giraldo

Química Industrial / Q Arabica Grader
Disciplina de Calidad
Cenicafé

La FNC a través del Centro Nacional de Investigaciones de Café-Cenicafé, y procurando el bienestar de sus caficultores, está en continuo desarrollo de variedades mejoradas que se adaptan a las diferentes condiciones de la caficultura colombiana. Las variedades desarrolladas por Cenicafé son compuestas, es decir, son mezclas de progenies que difieren en su nivel de resistencia a enfermedades, pero que además comparten excelentes atributos agronómicos como producción, calidad física del grano y calidad sensorial.

Un aspecto importante en la caracterización de la calidad del café, consiste en determinar su composición química, ya que es en la almendra donde se almacenan todos aquellos compuestos químicos precursores de su sabor y aroma, y que además cumplen un papel importante en la calidad de la bebida.

Dada la importancia que tiene la presencia de ciertos compuestos químicos en el grano de café, en este seminario se presentarán los resultados de la caracterización de la calidad tanto física como sensorial, y de composición química realizada a las variedades Tabi, Cenicafé 1 y las regionales Castillo® Naranjal, Castillo® El Tambo y Castillo® Pueblo Bello, procedentes de lotes cultivados en cada uno de los sitios de origen.

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

 **YouTube**

 Cenicafé FNC
 @cenicafe
 cenicafé
 CenicaféFNC

Clíc aquí para ingresar al canal 

