


Calidad de café: identifique sus componentes para su gestión

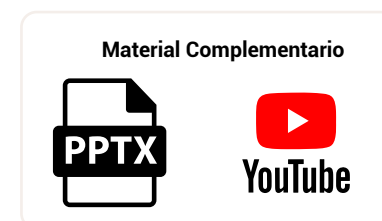
Fecha: 7/21/2020

Autor:

Valentina Osorio

Investigador Científico I

 <https://orcid.org/0000-0002-1166-0165>



Resumen

La calidad del café se asocia con el compromiso del caficultor en toda la cadena productiva para lograr una bebida con atributos sensoriales sobresalientes. La combinación de las características del cultivo (especie y variedad), ambientales (clima y suelo) y los factores humanos, permiten la máxima expresión de las cualidades intrínsecas del café, generando los elementos necesarios para lograr su posicionamiento en el mercado de calidad superior. La calidad del café se determina por el conjunto de características químicas, microbiológicas, físicas y sensoriales que pueden motivar a un comprador a pagar un precio mayor por el producto lo que representa un mejor ingreso y mayor rentabilidad para el caficultor. Para la evaluación de la calidad de un producto se requiere del conocimiento de las propiedades y cualidades que permiten clasificarlo dentro de los valores de calidad, así como aquello que constituye un defecto o una característica no aceptable para el consumo. El análisis físico y sensorial del café describe las principales características de la calidad del café que comprenden: los granos negros, vinagres, flojos, aplastados, granos sanos, entre otros granos, y las sensoriales como aroma, cuerpo, acidez. En este seminario se presentan los diferentes componentes que permiten realizar la evaluación de la calidad del café así como los principales criterios de clasificación del mismo.

Palabras Clave: Análisis, granos de café, controles de calidad, evaluación sensorial, propiedades sensoriales, seguridad.

Qualidade de café: identifique seus componentes para a sua gestão

Resumo

A qualidade do café está associada ao compromisso do cafeicultor em toda a cadeia produtiva para alcançar uma bebida com atributos sensoriais diferenciados. A combinação das características da cultura (espécie e variedade), ambientais (clima e solo) e fatores humanos, permitem a máxima expressão das qualidades intrínsecas do café, gerando os elementos necessários para alcançar sua posição no mercado de qualidade superior. A qualidade do café é determinada pelo conjunto de características químicas, microbiológicas, físicas e sensoriais que podem motivar um comprador a pagar um preço mais elevado pelo produto, o que representa uma melhor renda e maior rentabilidade para o cafeicultor. Para a avaliação da qualidade de um produto, é necessário o conhecimento das propriedades e qualidades que permitem sua classificação dentro dos valores de qualidade, bem como o que constitui um defeito ou uma característica não aceitável para o consumo. A análise física e sensorial do café descreve as principais características da qualidade do café que incluem: grãos pretos, vinagres, soltos, amassados, são, entre outros grãos, e as sensoriais como aroma, corpo, acidez. Neste seminário são apresentados os diferentes componentes que permitem a avaliação da qualidade do café, bem como os principais critérios para sua classificação.

Palavras-chave: Análise, grãos de café, controle de qualidade, avaliação sensorial, propriedades sensoriais, segurança.

e71106

Coffee quality: identify its components for management

Abstract

Coffee quality is associated with the commitment of the coffee grower throughout the production chain to achieve a drink with outstanding sensory attributes. The combination of the characteristics of the crop (species and variety), environment (climate and soil) and human factors allow the maximum expression of the intrinsic qualities of coffee and generates the necessary elements to achieve its position in the superior quality market. Coffee quality is determined by the set of chemical, microbiological, physical and sensory characteristics that can motivate a buyer to pay a higher price for the product, which represents a better income and greater profitability for the coffee grower. To perform the quality evaluation of a product, it is necessary to know both the qualities that allow it to be classified within the quality values and the features that characterize a defect as not acceptable for consumption. The physical analysis of coffee describes the main characteristics of coffee quality that include black, sour, loose, crushed, and healthy beans, among other types. The sensory analysis include aroma, body, and acidity. In this seminar, the different components that allow the evaluation of coffee quality as well as the main criteria for its classification are presented.

Key Words: Analysis, coffee beans, quality controls, sensory evaluation, sensory properties, safety.

Osorio, V. (2020). Calidad de café: identifique sus componentes para su gestión.
Memorias Seminario Científico Cenicafé, 71(1), e71106.
<https://doi.org/10.38141/10795/71106>

