



Actividad del agua y su relación con el contenido de humedad del café

Los frutos de café tienen un alto contenido de agua, lo que contribuye a su propiedad perecedera. Por esta razón deben pasar por diferentes tipos de procesamiento, con el fin de convertirlos en granos de café seco y así conservar sus características de calidad, influir en la diferenciación de los descriptores sensoriales y evitar pérdidas del producto.

El agua en el grano de café cumple diversas funciones, como aportar estructura, contribuir al aspecto y sabor, así como determinar su vida útil. La actividad de agua refleja la disponibilidad de esta para participar en diversas reacciones (bioquímicas, microbiológicas y fisicoquímicas); a mayor contenido de agua, mayor será la actividad del agua. Este parámetro es esencial para comprender cómo influye el agua en la calidad y conservación de los alimentos, puesto que está relacionada con la velocidad de las reacciones químicas y el crecimiento microbiano. Este seminario abordará la actividad del agua y su efecto en la calidad del café, desde el procesamiento del fruto, los rangos del grano, hasta el comportamiento durante el almacenamiento y transporte.



Valentina Osorio Pérez
Ing. Alimentos, Esp., Ph.D.
Disciplina de Calidad
Cenicafé

SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 3 de marzo
8:30 - 9:30 a.m.

Transmisión por
nuestro canal oficial

