

SEMINARIO CIENTÍFICO

Factores determinantes de la calidad del café tostado durante el almacenamiento

En el conjunto de componentes involucrados en el aseguramiento de la calidad del café, el tueste permite consolidar las cualidades que definen la identidad sensorial de la bebida. Una vez logrado este propósito, las condiciones de almacenamiento y empaque del grano tostado pasan a constituir factores determinantes para que dichas características se mantengan en el corto, mediano y largo plazo. Teniendo en cuenta que el café de Colombia se produce y comercializa en una amplia gama de condiciones ambientales, los esfuerzos que permitan establecer de manera confiable y reproducible las condiciones de almacenamiento y empaque adecuados para sostener la calidad del grano desde la finca hasta la taza, representan un factor clave que aporta a la cadena de valor del café colombiano.

En este seminario se presentan los resultados de investigación sobre almacenamiento y empaque del café tostado, orientados a comprender los mecanismos de deterioro y a definir condiciones que favorezcan la estabilidad de la calidad sensorial, previamente lograda en la finca y consolidada en el proceso de torrefacción.



Claudia Patricia Gallego Agudelo

Bacterióloga, M.Sc.
Disciplina de Calidad
Cenicafé

Viernes 5 de junio
8:30 - 9:30 a.m.

Transmisión por
nuestro canal oficial  **YouTube**