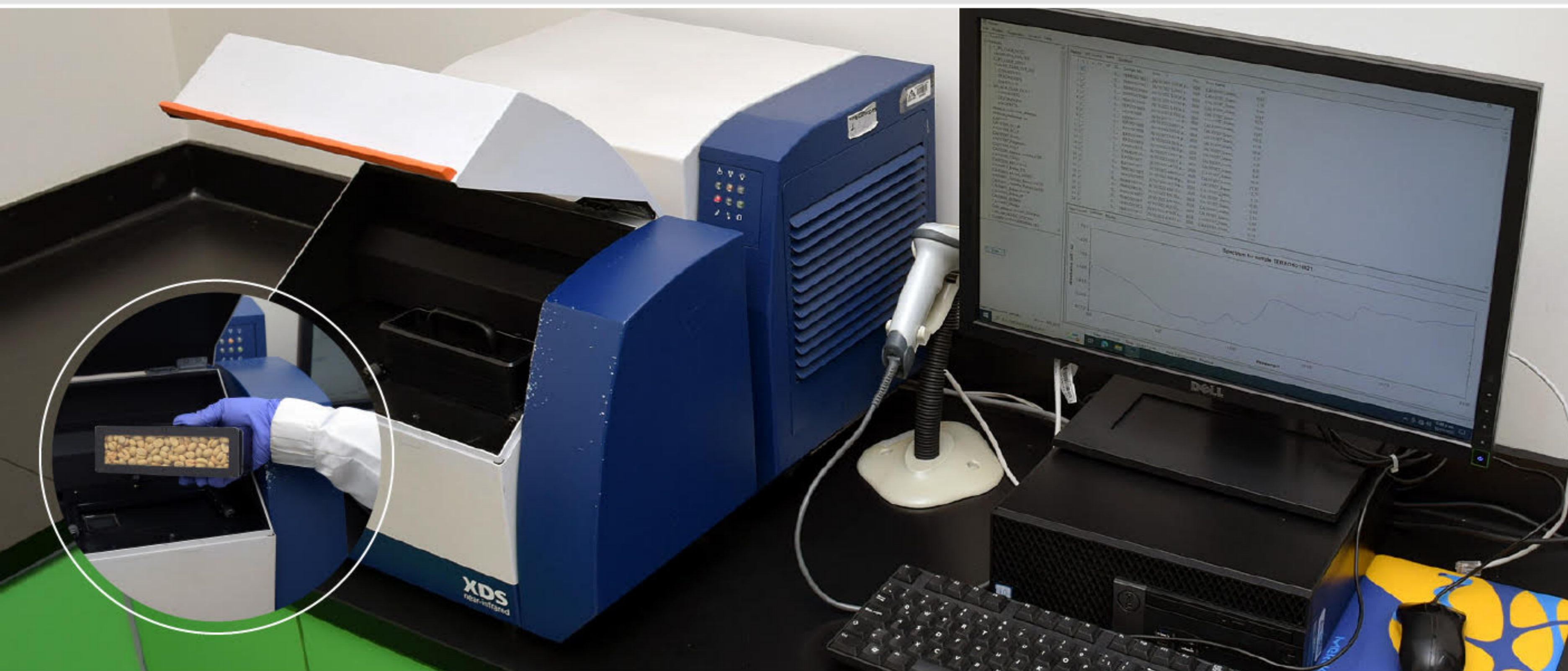


La Técnica NIRS, una alternativa para la predicción de la calidad del café de Colombia

La calidad del café puede determinarse por cuatro grandes factores: la inocuidad, la composición química y la calidad física y sensorial del grano. Esta última es realizada por catadores entrenados en la identificación y descripción de los atributos sensorial de la bebida; este proceso implica un procesamiento previo de la muestra, una etapa de análisis y una posterior de consolidación de la información.

Sin embargo, también existen técnicas de laboratorio como la técnica NIRS (Espectroscopia de infrarrojo cercano), la cual ha demostrado tener la capacidad de identificar y diferenciar características de los granos de café. Es así como en Cenicafé, se evaluó la técnica NIRS con el fin de

verificar su capacidad para clasificar defectos sensoriales tanto en café pergamino seco como del café excelso. Los resultados obtenidos en esta investigación han permitido desarrollar cuatro modelos predictivos que clasifican el café en términos de presencia o ausencia de defectos sensoriales, con un porcentaje de acierto promedio superior al 90%. Estos modelos se han instalado en los equipos NIRS de Almacafé en los puertos de Cartagena y Buenaventura, apoyando los aproximadamente 3.500 análisis sensoriales al mes, los cuales se realizan en los centros logísticos y puertos, mejorando la eficiencia y la oportunidad en la evaluación de la calidad del café de Colombia.



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 5 de junio | 8:30 a.m.



Claudia Rocío Gómez Parra

Tecnóloga Química
Disciplina de Calidad
Cenicafé

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



Clíc aquí para ingresar al seminario

