

Propiedades térmicas y físicas de las nuevas variedades de café

La calidad final del café se ve afectada por el proceso de secado, el cual depende de las propiedades termofísicas del grano de café y del aire de secado. Cenicafé ha desarrollado las variedades de café Cenicafé 1 y Castillo® altamente productivas y resistentes a enfermedades, pero aún no se han investigado sus propiedades termofísicas específicas.

Este estudio se enfocó en determinar las propiedades termofísicas del café pergamino de estas variedades en cinco diferentes niveles de humedad (53%, 42%, 32%, 22% y 11%), utilizando técnicas y métodos optimizados para garantizar alta precisión y exactitud. Se encontró que estas variedades tienen

granos más grandes, pesados y densos, además su conductividad térmica y calor específico a granel son más altos que en otras variedades. A medida que se eliminó la humedad, la densidad aparente, la densidad del grano, la masa, el calor específico del volumen y la conductividad térmica total disminuyeron. Conocer estas propiedades permitirá a los productores y las instalaciones de procesamiento de café mejorar los procesos de secado y tostado para producir un mejor producto final. También pueden actualizarse los modelos matemáticos desarrollados para estimar los tiempos de secado del café y mejorar la precisión de las predicciones.



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 24 de abril | 8:30 a.m.



Eduardo Duque Dussan

PhD Candidate
Department of Sustainable Technologies,
Faculty of Tropical AgriSciences
Czech University of Life Sciences
Prague, Czech Republic

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



Cenicafé FNC
@cenicafe
cenicafé
CenicaféFNC

Clíc aquí para Ingresar al seminario

