



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 23 de mayo | 8:30 a.m.



Jenny Paola Pabón Usaquén

Ingeniera Agrícola, M.Sc.
Disciplina de Calidad
Cenicafé

Efecto de la interrupción del secado mecánico en la calidad e inocuidad del café

El secado es una etapa indispensable en el procesamiento del café, en esta se elimina el agua libre disminuyendo los riesgos a la calidad y la inocuidad del grano. En Colombia se realiza por medios naturales utilizando energía solar y aire, y por medios mecánicos con aireación forzada, hasta alcanzar una humedad de 10% al 12%. En el secado mecánico, intervienen muchas variables que se deben controlar para que sea eficiente y no afecte la calidad final del producto. Una práctica en este sistema de secado es la interrupción del proceso, que se emplea por dos razones: la primera asociada a la logística del beneficiadero (cantidad de café y tiempos de secado), y la segunda, está ligada a una distribución homogénea de la humedad dentro del grano cuando se realiza esta práctica.

En este seminario se presentarán los resultados del efecto de la interrupción del secado mecánico en diferentes variables de calidad. Para lo anterior se evaluaron dos tiempos de secado inicial y cuatro tiempos de interrupción. Entre las variables evaluadas se determinó el porcentaje de almendra sana y la proporción de defectos físicos. Se evaluó con la metodología SCA (Specialty Coffee Association) los atributos sensoriales, se determinó por NIRS la composición química, se cuantificaron mohos y levaduras y ocratoxina A en el café. El análisis de varianza presentó efecto de tratamientos para las variables asociadas a calidad sensorial.

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



Clíc aquí para ingresar al canal 

