

Características fisicoquímicas y microbiológicas del defecto reposo en el café

Fecha: 7/13/2020

Autor:

Claudia Patricia Gallego Agudelo

Asistente de Investigación

 <https://orcid.org/0000-0002-1532-8055>

Material Complementario



Resumen

La producción de café de calidad requiere un compromiso continuo con el monitoreo de los factores que influyen en ella, estos van desde el cultivo hasta tener el grano dispuesto para el análisis sensorial, que es donde se manifiestan todos sus atributos o quedan en evidencia defectos que pudieron tener origen en alguna parte de las etapas desde la producción, beneficio y almacenamiento del grano. La presencia de defectos físicos y sensoriales en el grano del café disminuyen la rentabilidad del caficultor y afectan la cadena de comercialización. El defecto reposo afecta la calidad física generando decoloración en el grano y en la calidad sensorial afecta el sabor, al ser reemplazado por sabores como madera. En este seminario, se discuten las variables físico-químicas, sensoriales y microbiológicas que se encuentran en el café identificado con el defecto reposo y la verificación de su efecto durante el almacenamiento.

Palabras Clave: Café, defecto reposo, almacenamiento, ácido esteárico, lípidos, factor de rendimiento, almendra sana, calidad sensorial, polifenoloxidasas, Colombia.

Características físico-químicas e microbiológicas do defeito de repouso em café

Resumo

A produção de um café de qualidade exige um compromisso contínuo com o monitoramento dos fatores que a influenciam, estes vão desde o cultivo até ter o grão pronto para a análise sensorial, que é onde se manifestam todos os seus atributos ou ficam em evidência defeitos que podem ter sido originados em alguma parte das etapas desde a produção, beneficiamento e armazenamento do grão. A presença de defeitos físicos e sensoriais no grão de café diminuem a lucratividade do cafeicultor e afetam a cadeia de comercialização. O defeito de repouso afeta a qualidade física gerando descoloração no grão e a qualidade sensorial afeta o gosto, ao ser substituído por sabores como a madeira. Neste seminário, discutem-se as variáveis físico-químicas, sensoriais e microbiológicas encontradas no café identificado com o defeito de repouso e a verificação de seu efeito durante o armazenamento.

Palavras-chave: Café, defeito de repouso, armazenamento, ácido esteárico, lípidos, fator de rendimento, amêndoa sã, qualidade sensorial, polifenoloxidase, Colômbia.

e71105

Physicochemical and microbiological characteristics of aged coffee

Abstract

The production of quality coffee requires a continuous commitment to monitoring the factors that influence it, these range from harvesting to having the grain ready for sensory analysis, which shows all the attributes or defects that may have been originated in any of the coffee production stages, harvesting, processing or storing. The presence of physical and sensory defects in coffee beans reduces the profitability of the coffee grower and affects the marketing chain. The aged coffee defect affects the physical quality because it generates discoloration in the grain and the sensory quality affects the flavor, as it is replaced by flavors such as wood. This seminar discusses the physical-chemical, sensory and microbiological variables found in coffee identified with the aged defect and the verification of its effect during storage

Key Words: Coffee, rest defect, storage, stearic acid, lipids, yield factor, healthy almond, sensory quality, polyphenoloxidase, Colombia.

Gallego, C. P. (2020). Características fisicoquímicas y microbiológicas del defecto reposo en el café. *Memorias Seminario Científico Cenicafé*, 71(1), e71105. <https://doi.org/10.38141/10795/71105>

