

Impacto de la madurez del fruto en las fermentaciones prolongadas del mucílago de café

La calidad del café inicia en la planta donde las características de los frutos definen la composición de los precursores químicos, que se pueden conservar o transformar mediante los diferentes tipos de procesamiento poscosecha. El procesamiento tiene como fin convertir los frutos en granos de café seco, conservando sus características, influyendo en la diversidad de los descriptores sensoriales y evitando pérdidas del producto. Actualmente existen muchas variaciones y combinaciones de las etapas del procesamiento con el fin de generar perfiles sensoriales diferenciados de la bebida.

Las variaciones de las características físicas, químicas y sensoriales del café comienzan por

los distintos estados de maduración, que incluyen los inmaduros y sobremaduros y es allí donde se han evidenciado diferencias con respecto al fruto maduro. Dentro de este rango también existe una amplia gama de propiedades. En este seminario se mostrarán los resultados de la caracterización del rango de madurez en el que el fruto de café puede clasificarse como maduro y los estados que permiten la máxima calidad sensorial, sin que el fruto inicie su etapa de senescencia. Asimismo, se abordará el efecto en la calidad final del grano cuando se utilizan estos estados de madurez en la fermentación prolongada del mucílago.



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 17 de julio | 8:30 a.m.



Valentina Osorio Pérez

Ing. de Alimentos, Esp.
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

