

Obtención de café natural con criterios de calidad física y sensorial en condiciones de la zona cafetera colombiana

En la poscosecha del fruto de café se reconocen tres vías de procesamiento: seca, húmeda y semi-seca, que dan como resultado los cafés denominados naturales, lavados y honey, respectivamente. En Colombia el procesamiento más frecuente es el realizado por vía húmeda, a través del cual se obtienen los cafés suaves lavados. Este proceso implica un mayor número de etapas, pero un menor tiempo de proceso; contrario al procesamiento vía seca.

La dinámica del mercado mundial evidencia una permanente necesidad de ofrecer a los consumidores de cafés que presenten perfiles sensoriales diferenciados. El café natural se referencia como una alternativa para

satisfacer dichos requerimientos, en virtud a sus atributos de fragancia y aroma, asociados a una mayor frecuencia de descriptores sensoriales como chocolate, frutal, caramelo y miel, notas de pulpa dulce y vino. Para la obtención de café natural se realizan procedimientos aparentemente de baja complejidad, sin embargo, al ser implementados sin control pueden impactar significativamente la inocuidad y la calidad del grano, afectando la rentabilidad de quien lo produce. Este seminario tiene como objetivo presentar los aspectos determinantes, que permiten obtener café natural con criterios de calidad física y sensorial en condiciones de la zona cafetera colombiana.



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 29 de mayo | 8:30 a.m.



Claudia Patricia Gallego Agudelo
Bacterióloga, M. Sc.
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

