



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 4 de abril | 8:30 a.m.



Claudia Rocío Gómez Parra
Asistente de Investigación
Disciplina de Calidad
Cenicafé

Determinación de compuestos químicos de café tostado por Espectroscopía de Infrarrojo Cercano NIRS

La técnica de Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (NIRS), ha evolucionado en las últimas décadas, considerándose hoy como una técnica analítica, precisa y reproducible para el análisis cualitativo y cuantitativo, que permite la evaluación rápida e inmediata de diferentes parámetros de calidad.

En café, se ha utilizado para la determinación de compuestos químicos precursores de la calidad y para la clasificación cualitativa de origen, calidad sensorial, por especies y grados de tueste.

En este seminario se presentarán los resultados de la calibración del equipo NIRS con técnicas analíticas primarias como cromatografía líquida y de gases, para

la determinación de 13 compuestos químicos, en el café tostado, entre los que se tienen la fracción lipídica, los azúcares, alcaloides y ácidos clorogénicos totales. Estos compuestos se determinaron en muestras de café verde de diferentes orígenes y fueron tostados en tres grados diferentes de colorimetría, según la escala Agtron/SCA.

Los valores medios de los compuestos evaluados no presentaron diferencia entre los analizados por química analítica de referencia y los obtenidos por el modelo desarrollado en la técnica NIRS, determinando un error relativo de predicción para todos los compuestos menor al 0,02%.

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



Clíc aquí para Ingresar al canal 

