



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 10 de octubre | 8:30 a.m.



Luisa Fernanda López Monsalve

Ingeniera Agrónoma
Disciplina de Mejoramiento Genético
Cenicafé

Caracterización organoléptica de la Colección Núcleo de Café

Uno de los principales activos de los cafeteros colombianos es la Colección Colombiana de Café (CCC), en la cual se conserva la variabilidad genética disponible de *C. arabica* y genotipos representantes de otras especies del género *Coffea*, entre ellos, *C. liberica*, *C. canephora*, *C. eugenoides*, *C. racemosa*, *C. salvatrix* y *C. kapakata*. La CCC ha sido explorada por diferentes atributos agronómicos como resistencia a la roya, a la enfermedad de las cerezas, tolerancia a broca, calidad física del grano y calidad sensorial de la bebida. Esta información, unida a la determinación previa de la estructura de poblaciones, permitió la conformación de una Colección Núcleo (CN) de 50 accesiones, las cuales representan diversidad del germoplasma etíope silvestre, presente en la CCC.

En el mundo, el café de Colombia es reconocido por su excelente calidad en taza, lo cual representa un

mejor precio de venta. Conocer el potencial de calidad sensorial presente en el germoplasma de café, así como los mecanismos genéticos que lo regulan, viabilizaría el desarrollo de variedades mejoradas con perfiles sensoriales diferenciados. Para ello, en 2017 se estableció la Colección Núcleo en tres localidades contrastantes de la caficultura colombiana, lo que permitió identificar genotipos con excelentes atributos organolépticos y profundizar en la determinación de la contribución del genotipo y del ambiente en la expresión de la calidad de la bebida en café.

En este seminario se presentarán los resultados obtenidos de la exploración sensorial de la CN de Cenicafe, así como los aspectos más relevantes del mejoramiento por esta característica.

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



Clíc aquí para ingresar al canal 

