USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

NCBA CLUSA
National Cooperative Business Association • CLUSA International

Escuela de CoopMarketing

"Análisis Sensorial del Café"

Ana Salazar Dávila

Jefe del Área de Control De Calidad de Café

Central De Cooperativas COCLA

"Análisis de calidad en taza de café"

Analizando…

El mercado de cafés especiales está cada vez más exigente, si nos ponemos a pensar, hace algunos años atrás el café solo bastaba que este seco, realizar una cosecha selectiva y buen proceso no era muy necesario y el que lo hacía era ¡un loco...!

Sin embargo…

Poco a poco ha ido evolucionando el mercado de los cafés especiales, a este efecto comenzamos a darnos cuenta cuando al momento de vender nuestro café el precio era definido por el rendimiento físico y humedad. En los últimos10 años, ya no solo era necesario por el rendimiento físico sino también por el rendimiento sensorial (basado en puntaje); Pero en estos últimos 5 años el mercado ha seguido evolucionando aún más.

ACLAREMOS…

- ¿Que es un café especial?
- ¿Que factores intervienen en la calidad del café? (Positivos y negativos?
- ¿Cómo se asegura y controla la calidad?

¿QUÉ ES UN CAFÉ ESPECIAL?

SEGÚN NUESTRA NORMA TÉCNICA PERUANA (NTP209.311:2019)

Aquellos cafés que, por su origen, variedad y consistencia en sus propiedades físicas, sensoriales y en sus prácticas culturales, se distinguen del común de los cafés por su calidad superior y así son apreciados en el mercado.

SEGÚN SCA (SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION):

"El café de especialidad es un café, o una experiencia alrededor del café, reconocido por sus atributos distintivos, y debido a estos atributos distintivos es que tiene un valor adicional significativo en el mercado"

¿QUÉ ES UN CAFÉ ESPECIAL?

Atributo intrínseco
(atributo material)

Atributo extrínseco
(atributo simbólico)

Dentro del café

Acerca del café

Puntaje de cata
Apariencia físca
Tamaño
Color de tueste
Perfil descriptivo

Origen
Certificación
Nombre de la finca
Marca

¿Que factores intervienen en la calidad del café? (Positivos y negativos)

Factores positivos.(Determinan la calidad):

Cultivar (especie y variedad)
Altitud (msnm)
Clima
Suelo
Prácticas agrícolas
Cosecha y manejo
Procesamiento
Preparación

¿Que factores intervienen en la calidad del café? (Positivos y negativos)

Factores negativos. (Deterioran la calidad):

- Mala selección varietal
- Cambios climáticos
- Malas prácticas agrícolas
- Cosechado no selectivo y mal manejo
- Mal proceso de beneficiado
- Mezcla inadecuadas entre diferentes tipos y mala preparación en la bebida.

¿Cómo se asegura y controla la calidad?

- La calidad se evalúa en cuatro fases diferentes:
- Producción
- Recolección y beneficiado
- Elaboración para la exportación
- Presentación del producto por parte del tostador al consumidor final

Objetivos principales del control de calidad

- Procurar que el café de baja calidad no se mezcle con el de buena calidad.
- Reducir la cantidad de café de mala calidad producido.
- Producir lo que el mercado demanda.

Análisis sensorial

El análisis o evaluación sensorial es una disciplina científica usada para describir, medir, analizar e interpretar aquellas características de los cafés, que son percibidas por los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto y oído).

TIPOS DE ANÁLISIS SENSORIALES.

Existen tres grupos principales:

Análisis descriptivo. Seis a ocho sesiones, utilizando vocabulario y escala determinado.

Análisis discriminativo. Un proceso más rápido que no necesita gran entrenamiento.

Test del consumidor. No demanda entrenamiento, porque es espontáneo.

PROPIEDADES SENSORIALES

- Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos.
- Hay algunas propiedades que se detectan por un solo sentido, mientras que otras son detectadas por dos o más sentidos.

El sistema sensitivo del ser humano es una gran herramienta para el control de calidad de los productos de diversas industrias.

El Olfato

(Si algo no se convierte en un gas, no podemos olerlo.)

- **¿Qué es el olfato?** Bien, el olfato se encarga de reconocer y clasificar los productos volátiles de las moléculas difundidas en el aire, a condición de que sean solubles en la mucosidad olfativa y tengan olor. Los olores son percibidos solo en fase gaseosa.
- El olfato es un sentido de alerta y un sentido de placer. Nos informa sobre el aire que respiramos y sobre los alimentos y bebidas que consumimos. En un momento selecciona entre lo agradable y desagradable.

Olores básicos.

Floral (olor de las flores)

Frutal (Olor de frutas)

Aromático (fragante o perfumado)

Olores básicos.

Cálido (especiado)

Etéreo o medicinal.

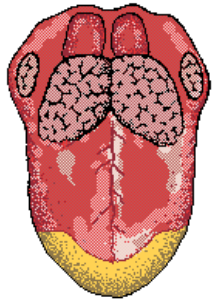
Aliáceo (propio del ajo, cebolla y similares)

Acre o podrido (Vinagre, basura y similares)

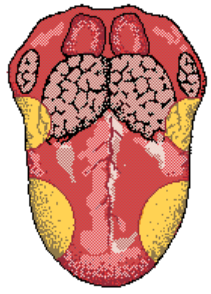
El Gusto
(Si algo no se convierte en un líquido, no lo podemos saborear.)

Cuatro sabores básicos. Como regla general, la lengua puede detectar cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo.

Dulce. Caracterizado por soluciones de azúcares, alcoholes, glicoles y algunos ácidos. Se percibe principalmente por las papilas fungiformes en la punta de la lengua.

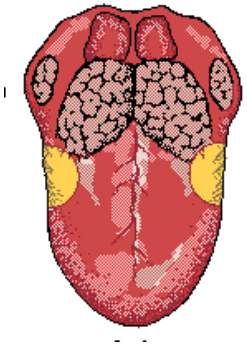


Salado. Caracterizado por soluciones de cloruros, bromuros, yoduros, nitratos y sulfatos. Percibidos por las papilas fungiformes y foliadas en la parte lateral anterior de la lengua.

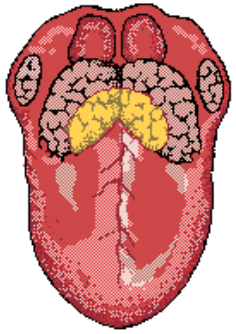


El Gusto
(Si algo no se convierte en un líquido, no lo podemos saborear.)

Ácido. Caracterizado por soluciones de ácido cítrico, tartárico, y málico. Percibidas por las papilas foliadas y fungiformes en los lados posteriores de la lengua.



Amargo. Caracterizado por soluciones de quinina, cafeína, y otros alcaloides. Se percibe principalmente por las papilas circunvalares en la parte posterior de la lengua.



La Rueda de sabores del catador de Café

- Es una herramienta, para analizar y describir cafés.
- El sabor se define como una combinación de gusto y olor. La rueda del sabor contiene atributos entre todos los sabores básicos.
- Los descriptores de sabor más generales están cerca del centro y se vuelven más específicos hacia el exterior.
- El léxico explica claramente y proporciona descripciones, técnicas y químicas de los sabores y referencias sensoriales para todos sus atributos.

ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ

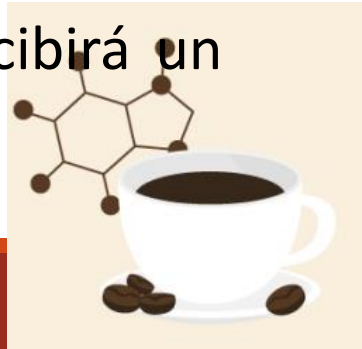
Fragancia: Es la intensidad que producen los compuestos aromáticos del café cuando son percibidos por el sentido del olfato, sin la adición de agua. EN SECO.
OLOR CARACTERÍSTICO del café recién tostado y molido.

Aroma de la bebida: Intensidad de los compuestos aromáticos, percibida en la infusión. EN LA BEBIDA RECIEN PREPARADA.
Entre más intensa sea esta característica, mayor es su calificación, siempre y cuando corresponda a un café sin defectos, recién preparado.
El producto no deberá poseer ningún aroma extraño.

ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ

Sabor: El sabor representa la característica principal del café. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (de la papila) y los aromas retro-nasales que van de la boca a la nariz. El puntaje dado al sabor debe explicar la intensidad, la calidad y la complejidad de su sabor y aroma combinados, experimentadas cuando el café se sorbe en la boca vigorosamente para que en la evaluación intervenga el paladar entero.

Sabor residual: Se define por la duración de los atributos positivos del sabor (sabor y aroma) que emanan de la parte posterior del paladar después de que el café se expectora o se traga. Si el sabor residual es breve o desagradable recibirá un puntaje más bajo.



ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ

Acidez: Originada por las sustancias ácidas del Café que pasan a la bebida. Se percibe en las partes laterales de la lengua, se describe a menudo como “brillo” cuando es favorable o “agrio” cuando es desfavorable. En su mejor forma, la acidez contribuye a la vivacidad de un café, a la dulzura, al carácter de fruta fresca y es casi inmediatamente percibido cuando el café se ha sorbido en la boca.

Cuerpo: Caracteriza la consistencia de la bebida, sensación de llenura, pesadez en la boca; es el carácter y fuerza de la bebida. Un Café con bajo cuerpo da una sensación de aguado, aunque tenga la concentración correcta. Entre mayor sea la calificación mejor será la bebida.

ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ

Balance: Indica cómo interactúan los diferentes atributos del sabor, del sabor residual, de la acidez y del cuerpo como se complementan o contrastan el uno frente al otro. Si la muestra carece de ciertas cualidades del aroma o del sabor o si algunas cualidades son muy dominantes, el puntaje del balance sería reducido.

Otros Atributos: Percepciones de sabores o aromas que al ser encontrados en la taza, ayudan a definir de manera mas exacta el perfil sensorial del Café. (Floral, Frutal, Herbal, Almendra, Chocolate...). Estos Atributos se describen en los comentarios y pueden caracterizar un Café. **Los Cafés Especiales poseen Atributos que no tiene un Café normal.**

ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ

Impresión global: Nota emitida por el juez al calificar en forma integral, resume o agrupa el juicio del Degustador hacia la bebida. Representa la calidad de la bebida. Entre más alta la calificación, mejor será la bebida, para los cafés especiales debe estar entre 80 y 100 puntos.

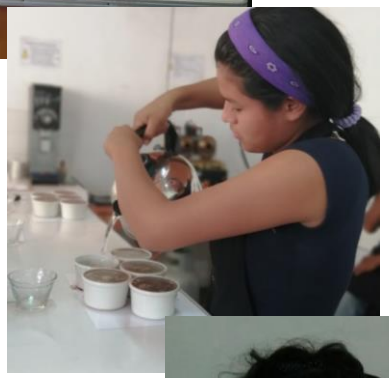
PROTOCOLOS DE CATACIÓN DE CAFÉ

- Tostar un día antes de catar y conservar la muestra en envases herméticos.
- Usar pesos según medida de la taza (0.055 gr café x 1 ml agua - 1 muestra = 5 tazas)
- Considerar el grado de color de tostado según el patrón.
- Considerar el grado de finura en la molienda.
- Preparar la mesa de catación de forma ordenada de acuerdo al tipo de prueba:

✓Abierta
✓Cerrada.

PROTOCOLOS DE CATACIÓN DE CAFÉ

- Verificar la temperatura del agua (Tº ideal = 93ºC).
- Dentro de los 15 minutos posteriores a la molienda de las muestras, la fragancia seca de las muestras debe evaluarse levantando la tapa y oliendo los granos molidos.
- Verter el agua y controlar el tiempo.
- Romper la costra: se realiza a los 4 minutos de vertido el agua, removiendo 3 veces, luego permitiendo que la espuma se escurra por la parte posterior de la cuchara mientras se inhala suavemente.



PROTOCOLOS DE CATACIÓN DE CAFÉ

- Limpiar la espuma de la taza para poder iniciar la catación.
- Inicio de la catación entre los 8 a los 10 minutos después de vertido el agua.
- Es necesario hacer 3 rondas cómo mínimo por la mesa:
  - ✓Primero cuando esta caliente.
  - ✓Segundo cuando la bebida esta tibia.
  - ✓Finalmente cuando esta fría.
- Durante la catación se guarda silencio, no gesticular, no hablar

¡¡Gracias!!

Ana Salazar Dávila
Aliced-20@hotmail.com
Cel. 964060650