# UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

## FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

### ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA TROPICAL

# EVALUACION DE LA CALIDAD ORGANOLEPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica L.*) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES EN EL SECTOR DE ALTO YANASHIRI ECHARATI - LA CONVENCION - CUSCO


Tesis Presentada por el Bachiller en Ciencias Agrarias Tropicales ROGER BENAVIDES PALOMINO Para optar al Título Profesional de INGENIERO AGRÓNOMO TROPICAL

ASESOR: M. gt. Domingo Guido Castelo Hermoza


La Convención - Cusco – Perú

2016

# RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado **"EVALUACIÓN DE LA CALIDAD ORGANOLEPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFÉ *(COFFEA ARÁBICA L.)* FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES EN EL SECTOR ALTO YANASHIRI – ECHARATI LA LA CONVENCION"**, se llevó a cabo con la finalidad de evaluar las características sensoriales procesado mediante beneficio húmedo que consiste en la eliminación mecánica del exocarpo del grano de cerezo de café en presencia del agua, seguido de la eliminación del mesocarpio por fermentación natural y lavado manual con agua seguido del secado solar para la producción de un café pergamino.

Como objetivo general se evaluó la calidad organoléptica de dos cultivares de café (*Coffea arabica L*) fermentadas en diferentes horas en el sector Alto Yanashiri, Echarati - La Convención.

Como objetivos específicos se evaluó la calidad organoléptica de los cultivares (Típica y Bourbon ) de café a 12,14,16,y 18 horas de fermentación y Determinar la influencia del tiempo de fermentación en la puntuación en taza y la calidad sensorial de dos cultivares de café.

El trabajo de investigación evaluó 02 cultivares de café (Típica y Bourbon) a un tiempo de 12, 14, 16 y 18 horas respectivamente, el diseño experimental es evaluativo - descriptivo considerando en el estudio solo la evaluación sensorial y el puntaje obtenido del catador.

El presente trabajo de investigación es Evaluativo - Descriptivo, de las variedades Típica y Bourbon.

La evaluación de la calidad organoléptica de los cultivares (Típica y Bourbon) de café a 12, 14, 16 y 18 horas de fermentación.

La evaluación de Catación entre las 12 y 18 horas no tiene ningún efecto significativo en cuanto a las características sensoriales de las variedades de café (Bourbon y Típica) evaluadas durante la investigación. Los análisis de calidad en taza fueron analizados por un panel de catacion conformado por 03 catadores donde el análisis de varianza no mostro el efecto entre los tratamientos.

Al realizar el análisis por atributos, se observó que las muestras de café descriptivamente, el 100 % de las muestras evaluadas cuentan con una calificación superior a 7.5, para todos los atributos. La acidez fue el atributo con mayor proporción de tazas con esta calificación, 24,6% y 23,1% para café clasificado y sin clasificar, respectivamente. Estos valores confirman que la clasificación del café, previa al despulpado, contribuye a conservar las características sensoriales de la bebida. En el análisis de todas las muestras, el 54,5% de las tazas del café con clasificación muy buena.

En el análisis sensorial del café se evaluaron la intensidad y calidad de los atributos que conforman la calidad de la bebida, estos atributos fueron calificados por el panel de catación, que utilizó una escala numérica entre 1 y 9, basados en la Specialiti Coffee association of América (SCAA)

La influencia del tiempo de fermentación en la puntuación en taza y la calidad sensorial de dos cultivares de café fue evaluada, demostrándose estadísticamente que la variabilidad entre cada una de las muestras es relativamente mínima por lo tanto la fermentación durante este tiempo no tiene ningún efecto.