

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA TROPICAL



EVALUACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DE TRES Var. DE CAFÉ (*Coffea arabica*. L) CON CUATRO TIEMPOS DE FERMENTACIÓN, EN TRES PISOS ALTITUDINALES DE LA ZONAL DE PALMA REAL, ECHARATE - LA CONVENCION - CUSCO.

Tesis presentada por el Bachiller en Ciencias Agrarias: **LINDER ALBERTO ROJAS CHECCA,**

para optar al Título Profesional de: **INGENIERO AGRONOMO TROPICAL**

ASESORES:

M.Sc. Domingo Guido Castelo Hermoza

Ing. Rossmery Quispe Ugarte

LA CONVENCION – CUSCO – PERÚ

2017

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “**Evaluación física y organoléptica de tres Var. de café (*Coffea arabica* L.) con cuatro tiempos de fermentación, en tres pisos altitudinales de la zonal de Palma Real, Echarate - La Convención - Cusco**” donde se evaluó dos factores que son variedades de café Typica, Catimor Rojo y Catimor Amarillo y tiempos de fermentación 0 horas, 12 horas, 18 horas y 24 horas; asimismo para la evaluación de cada factor se empleó los siguientes parámetros calidad física del café: porcentaje de exportación, porcentaje de descarte y número de defectos y, las características sensoriales del café: fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, taza limpia, dulzor y puntaje catador; procesado mediante dos beneficios húmedo y semihúmedo, secado en secadero solar.

La evaluación sensorial se realizó utilizando formato de catación de la SCAA (Specialty Coffee Association of America), con una escala de 6-10 puntos, para calificar cada uno de los atributos sensoriales de cada muestra recolectadas de las variedades de Typica, Catimor Rojo y Catimor Amarillo procedentes de las localidades de Bajo Ichiquiato (1180 m.), Cinta Verde (1300 m.) y Alto Koribeni (1700 m.) del Distrito de Echarate, Provincia La Convención. Para esto se utilizó un diseño de bloques completos al azar (DBCA) con arreglo factorial de tres variedades: Typica, Catimor Rojo y Catimor Amarillo) por cuatro tiempos de fermentación: 0 horas, 12 horas, 18 horas y 24 horas) y, con tres repeticiones.

Los resultados obtenidos en la presente investigación, muestran diferencias estadísticas significativas en el análisis de varianza para tiempos de fermentación en la calidad física del café en lo respecta al número de defectos en el piso altitudinal de 1180 m., mas no tuvo diferencias estadísticas significativas en la calidad organoléptica. En lo que respecta a la variedad presentó diferencias estadísticas significancias para la calidad física y organoléptica según análisis de varianza, sobresaliendo en café exportación las variedades Catimor Rojo con 81.23 % y Amarillo con 80.83 % en el piso altitudinal de 1700 m., y en la calidad organoléptica la variedad Catimor Amarillo y Catimor Rojo llegaron a alcanzar puntajes de 83.06 y 82.92 puntos respectivamente en el piso altitudinal de 1180m.