

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA TROPICAL



METODOS DE BENEFICIO HONEY SOBRE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE TRES CULTIVARES DE CAFE (*Coffea arábica L.*) DESPULPADAS EN TIEMPOS DIFERENTES; EN EL SECTOR ALTO CANELÓN, QUELLOUNO- LA CONVENCIÓN.

Tesis Presentada por la bachiller **Fátima Taipei Guzmán**, para optar al Título Profesional de **Ingeniero Agrónomo Tropical**.

Asesor:

M.gt. Luis Justino Lizárraga Valencia

La Convención - Cusco – Perú

2020

RESUMEN

El presente trabajo de investigación intitulado “**MÉTODO DE BENEFICIO HONEY SOBRE LA CALIDAD ORGANOLEPTICA DE TRES CULTIVARES DE CAFE (*Coffea arábica L.*) DESPULPADAS EN TIEMPOS DIFERENTES; EN EL SECTOR ALTO CANELÓN, QUELLOUNO- LA CONVENCION**”, se desarrolló de julio a octubre del 2018 en el sector de Alto Canelón, cuyos objetivos fueron: Determinar el tiempo optimo, la puntuación en taza, la calidad organoléptica, de los cultivares de café (Typica, Catimor y Bourbon) a 00, 12, 24 y 36 horas de despulpado, bajo el método de beneficio Honey. El tipo de investigación fue descriptivo evaluativo. La evaluación organoléptica se basó en las normas de Specialty coffee association of America (SCAA), analizados en el laboratorio de calidad VICOFFEE SAC. El diseño experimental utilizado fue Diseño Completamente al Azar (DCA), con arreglo factorial de 3 x 4, en 3 cultivares por 4 tiempos de despulpado en el beneficio honey con tres repeticiones. Para el análisis estadístico de los resultados se utilizó el paquete estadístico MINITAD – 17, cuyos datos fueron analizados mediante Analisis de Varianza (ANOVA), y sometidos a la prueba tukey ($p < 0.05$) para determinar las diferencias estadísticas entre los factores estudiados. Los resultados determinaron que: a cero horas de despulpado tuvo efecto para el atributo fragancia con puntaje con 7.80, en tanto para las 12, 24 y 36 horas no tuvo efecto en los atributos sensoriales, es decir presentaron igualdad estadística con rangos de 7.44 a 7.80. Los tiempos de despulpado no tuvieron ningún efecto en la puntuación en perfil de taza y atributos sensoriales, en cuanto a la variedad el cultivar que presento mejor perfil en taza fué el bourbon con 84.18 puntos, en tanto los atributos sensoriales presentaron igualdad estadística, destacándose el cultivar bourbon en todos los atributos con rangos de 7.63 a 7.78. La variedad Catimor fué la que presentó la más baja puntuación en perfil de taza con 82.48 de calificación. Por otro lado, para calidad organoléptica los tiempos de despulpado no tuvieron efecto. La variedad Bourbon destacó en los atributos fragancia, sabor, acidez y cuerpo con calificaciones de 7.75 a 7.78; la variedad typica de 7.54 a 7.68, la variedad catimor con promedios de 7.44 a 7.53. En tanto para uniformidad, taza limpia y dulzor las variedades evaluadas presentaron una calificación de 10 puntos.

Palabras clave: Catación, Variedad, evaluación sensorial, calidad en taza.