

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 arábica* L) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES; EN EL SECTOR DE ALTO CALIFORNIA, ECHARATI - LA CONVENCION."

Tesis presentada por el Bachiller en Ciencias Agrarias: **JHONN CHARLES CCORAHUA DUEÑAS** para optar al título Profesional de: **INGENIERO AGRÓNOMO TROPICAL**

ASESOR: M.Sc. Domingo G. Castelo Hermoza

LA CONVENCION - CUSCO - PERU

2017

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “**Evaluación de calidad organoléptica de dos variedades de café (*Coffea arabica* L.) Fermentadas en cuatro tiempos diferentes, en el sector de Alto California - Echarate – La convención**”, se desarrolló en el sector de Alto California, Provincia la Convención, cuyos objetivos fueron: determinar el tiempo de fermento más apropiado sobre la calidad organoléptica del café, determinar la influencia del tiempo de fermentado en la puntuación en taza y la calidad sensorial de dos cultivares de café, describir y comparar los perfiles de taza de los granos de café a 12,14,16,18 horas de fermentación, para esto se utilizó un diseño de bloques completamente al azar (DBCA), donde el primer factor fue los cultivares de café (Typica y Caturra Amarilla) y segundo factor fue (tiempos de fermentación) con ocho tratamientos y tres repeticiones donde los indicadores fueron (fragancia/aroma, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, taza limpia, dulzor y puntaje catador), la determinación de los atributos del café se hizo a través de la catación el mismo que se realizó y evaluó por un panel de tres catadores profesionales en el Laboratorio de control de calidad de café de la Municipalidad Distrital de Echarati, Provincia de la Convención – Cusco.

Las muestras de 100 g de los granos se tostaron durante 8 a 12 minutos con una temperatura inicial de 150 °C, el color fue controlado usando el Agtron, utilizando el sistema de clasificación de colores de la SCAA, se utilizaron tres tazas por muestra a las cuales se les agregaron 8.25 g de café molido y (150 ml a 97 °C) de agua, los atributos sensoriales de cada muestra se evaluaron en una escala numérica de 6 - 10, utilizando formato de catación de la SCAA. En los resultados obtenidos se pudo determinar que los cuatro tiempos de fermentación (12, 14,16 y 18 Horas) no influyeron en la calidad organoléptica y los atributos sensoriales son estadísticamente iguales es decir no presentan diferencia estadística significativa, en cuanto al mejor perfil de taza para el cultivar typica se pudo determinar a las 14 horas de fermentación, obteniendo un puntaje de 83.39. En cuanto al cultivar caturra amarilla presento su mejor perfil de taza a las 16 horas, obteniendo un puntaje de 82.89. En cuanto a los atributos sensoriales se encuentran en rango de 7 a 7.8 destacándose el cultivar typica superior a la caturra amarilla en los diferentes tiempos de fermentación por su mejor calificación en perfil de taza.