

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA TROPICAL**



**EVALUACION DE LA CALIDAD ORGANOLEPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFE (*Coffea arabica* L) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES EN EL, SECTOR DE AGUA SANTA, ECHARATI LA CONVENCION- CUSCO**

Tesis presentada por: Bach. **Frida Salas Monzón**: Para optar al título profesional de **Ingeniero Agrónomo Tropical**.

Asesor: Mgt. Domingo Guido Castelo Hermoza.

La Convencion - Cusco – Perú

2017

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado **“EVALUACION DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES, EN EL SECTOR DE AGUA SANTA, ECHARATI - LA CONVENCION-CUSCO”**, cuyos objetivos fueron determinar el tiempo de fermento más apropiado sobre la calidad organoléptica del café, comparar la calidad organoléptica de dos cultivares de café utilizando cuatro tiempos de fermentado, establecer el control de calidad organoléptica del café a través del tazeo. Para el cual se planteó el diseño experimental completamente al azar (DCA), con arreglo factorial 2x4, cuyo primer factor fue dos cultivares de café y el segundo factor (tiempos de fermento), con ocho tratamientos y tres repeticiones. La determinación de los atributos del café aroma/fragancia, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo y balance se hizo a través de la catación el mismo que se realizó con expertos catadores, cuya puntuación fue de 0 a 10 en la escala SCAA. Respecto a la dosificación para la catación fue de 8.25 gramos de café molido por 150 ml de agua, dicha evaluación se realizó en el laboratorio de control de calidad de la Municipalidad de Echarati. De acuerdo a los resultados del análisis estadístico se encontró que respecto al tiempo de fermento presentaron igualdad estadística para los atributos de aroma, sabor, sabor residual, cuerpo y balance; lo que indica que hubo homogeneidad para estos atributos. En tanto para el atributo de acidez el tiempo de fermento que mejor puntaje tuvo fue a 22 horas, con 7.86. Respecto a la calidad organoléptica de fragancia/aroma, sabor, sabor residual, cuerpo y balance fueron similares en puntaje, con promedio general de 7.84, 7.76, 7.67, 7.73 y 7.58; considerado como muy bueno según la escala SCAA, en cuanto al atributo acidez el mayor puntaje presento la variedad catimor con 7.77, respecto a las horas de fermento el tiempo de 22 horas presentó mayor promedio con 7.86 puntos según escala SCAA.