

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

FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS

**ESCUELA PROFESIONAL: INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**



INFLUENCIA DE LOS DEFECTOS FÍSICOS DEL GRANO DE CAFÉ (*Coffea arábica L.*) EN EL PERFÍL DE TAZA DE LOS PRODUCTORES BENEFICIARIOS DE LA EMPRESA BIO AZUL.

Presentado por:

Br. María Elena Caviedes Fernández

**TESIS PARA OPTAR AL TÍTULO
PROFESIONAL DE INGENIERO EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.**

ASESOR:

Ing. Hilka Mariela Carrión Sánchez

QUILLABAMBA – LA CONVENCION

2017

RESUMEN

Con la finalidad de conocer la influencia de los defectos físicos del grano verde en el perfil de taza en el distrito de Quellouno se realizó la presente investigación, considerando a los productores de café asociados a la empresa Bio Azul como materia de estudio. Teniendo como hipótesis que los defectos físicos en el café arábigo lavado tiene influencia directa en la calidad y perfil de taza de café. El desarrollo de las actividades de la investigación se realizó en las instalaciones de la Empresa Bio Azul y Cafetalera Amazónica S.A.C específicamente en el área de control de calidad, ubicado en el km. 3.5 de la carretera de Quillabamba - Echarate, y Av Industrial 430, Puente Piedra – Lima respectivamente; se llevó a cabo en 4 fases o etapas: colección y almacenamiento de las muestras; determinación de los defectos físicos, análisis sensorial y procesamiento de datos. Las muestras evaluadas fueron de 258 productores (300 gramos de grano verde), utilizando el protocolo del SCAA, por sus siglas en inglés (Specialty Coffee Association of América). Se identificó todos los defectos físicos que señala la Asociación Americana de cafés especiales. Los defectos que se encontraron en mayor cantidad fueron quebrados-mordidos-partidos, agrio completo, inmaduros y broca severa con 4.87; 4.41; 3.97 y 2.15 defectos respectivamente. Los perfiles de taza de las 258 muestras de Quellouno, varían de “Imbebible” a “Muy Bueno” con puntajes que variaron de 65.33 a 82.58 puntos. A nivel de zonas, la variación es de 77.85 a 80.67 puntos obtenidos por el sector de Alto Mezada en la cuenca de Lacco Yavero y San Miguel en la cuenca de Yanatile, respectivamente. Los defectos que influyen significativamente sobre los atributos y perfil de taza son el daño por broca de la almendra del café influyó en un mayor porcentaje de defectos totales, seguida del daño genético (conchas), se relacionó con los defectos leñosos, sucios, ásperos, quemados y contaminados de la bebida de café. En promedio no se encontró en las zonas productoras café de Grado 1 y Grado 2, sin embargo a nivel individual, se encontró seis productores que lograron café de Grado 1 y diecinueve productores con Grado 2.

Palabras claves: *Coffea arábica*, Distrito de Quellouno, Lacco Yavero, Yanatile, Chirumbia, Chapo Boyero, características físicas y organolépticas