

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA TROPICAL



EVALUACIÓN DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arábica* L.) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES EN EL SECTOR DE GARABITO, SANTA ANA – LA CONVENCIÓN.

Tesis presentada por La Bach. En Ciencias Agrarias Tropicales Elizabeth Vizcarra Sihua, para optar al título profesional de Ingeniero Agrónomo Tropical.

Asesor: Mgt. Domingo Guido Castelo Hermoza.

LA CONVENCIÓN - CUSCO - PERÚ

2017

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “EVALUACIÓN DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE DOS CULTIVARES DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES EN EL SECTOR DE GARABITO, SANTA ANA – LA CONVENCIÓN”. Con los siguientes objetivos: Determinar el tiempo de fermentación y variedad más adecuadas sobre la calidad organoléptica del café; analizar las características sensoriales u organolépticas mediante tiempos de fermento la finalidad de determinar el tiempo de fermentación y la variedad más adecuada sobre la calidad organoléptica; evaluar las características sensoriales u organolépticas según los tiempos de fermento.

Procesado mediante beneficio húmedo que consiste en la eliminación mecánica del exocarpo del grano de cerezo de café en presencia del agua, eliminación del mesocarpo por fermentación natural y lavado manual con agua, secado solar para la producción de un café pergamino.

Se realizaron pruebas sensoriales usando una escala de 6-10 puntos, para calificar cada uno de los atributos sensoriales de las dos variedades de caturra rojos y típicos del sector de Garavito en la provincia de La Convención: caturra roja y típica en un piso ecológico de 1650 m. de vida natural bosque húmedo subtropical (bh – st). Se utilizó un Diseño Completamente al Azar de 4 x 3, cuyas variables estudiadas fueron: fragancia/aroma, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, taza limpia, dulzor y puntaje catador.

En los resultados obtenidos en la presente investigación, se encontraron diferencias significativas en la interacción de variedad mediante la fermentación en las características organolépticas influyó significativamente en fragancia/aroma, sabor, acidez y balance; sobresaliendo la variedad caturra en los dos primeros atributos y también se obtuvo mejor calificación de calidad en taza, Se normalizaron las condiciones de tostación a un nivel medio a 218°C por un tiempo de 10 a 12 minutos y molienda. Se encontró que la calidad de las variedades cultivadas en el sector de Garabito es muy homogénea; la bebida presenta cuerpo suave, aroma y acidez pronunciadas para grados medios de tostación. La intensidad de las características depende del punto de tostación. Se comprobó que la variedad Caturra roja se destaca por su sabor y balance.