

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA TROPICAL



**EVALUACION DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ (*Coffea arabica* L) VARIEDAD TYPICA, FERMENTADAS EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES; EN LOS SECTORES DE TARCUYOC Y HUAYRURUYOC, QUELLOUNO LA CONVENCION.”**

Tesis presentada por el Bachiller en CIENCIAS AGRARIAS **Icler Salas Zúñiga**, para optar al título de: **Ingeniero Agrónomo Tropical**

Asesor:

Mgt Domingo Guido Castelo Hermoza.

**La Convencion - Cusco - Perú**

**2017**

## RESUMEN

El presente estudio **“EVALUACION DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ (*COFFEA ARABICA* L) VARIEDAD TYPICA, FERMENTADA EN CUATRO TIEMPOS DIFERENTES; EN LOS SECTORES DE TARCUYOC Y HUAYRURUYOC, QUELLOUNO - LA CONVENCIÓN”** se realizó con el objetivo de determinar la influencia del tiempo de fermento en la calidad organoléptica del café e identificar las características organolépticas del cultivar de café variedad typica en dos sectores y cuatro tiempos de fermentado, la investigación se efectuó del 09 de junio al 11 de julio del 2016. Se aplicó el diseño completamente al azar (DCA), con arreglo factorial de 2x4, se evaluó el perfil organoléptico de aroma, sabor, cuerpo, acidez, balance, por medio de la catación en el laboratorio de control de calidad de la Municipalidad de Echarati, se aplicó la metodología SCAA. Los resultados muestran que en tiempo de fermento fueron estadísticamente iguales, el mayor puntaje lo obtuvo a 22 horas de fermento con 83.97 puntos. Y el menor puntaje fue para 34 horas de fermento con 83.56 puntos, ambos en el sector de Huayruruyoc. Respecto a fragancia/aroma, fueron similares en puntaje, presentando un puntaje promedio de 7.84 considerado como muy bueno según la escala SCAA, el sector Tarcuyoc con 22 horas de fermento presentó el mayor puntaje con 7.84. Así mismo no hubo efecto de interacción sector por horas de fermento. Con relación al perfil organoléptico de sabor, la prueba tukey determinó que son similares en puntaje, con promedio general de 7.78, sin embargo, el mayor puntaje lo obtuvo S<sub>1</sub>F<sub>1</sub> (Tarcuyoc a 22 horas de fermento) con 7.78 puntos, presentando mejor característica organoléptica, según escala SCAA, se considera como muy bueno. Sobre el perfil sabor residual los resultados resultaron similares, indicando que los tiempos de fermento y sectores no influyen de manera significativa, presentando un promedio general de 7.68 considerado como muy bueno según escala SCAA. La calidad organoléptica de acidez, el mejor promedio presenta el tratamiento S<sub>2</sub>F<sub>1</sub> (Huayruruyoc a 22 horas), con 7.78, lo que indica que influye el sector y horas de fermento para este atributo. El perfil cuerpo presentó similitud en los resultados, indicando que los tiempos de fermento y sectores no influyen de manera significativa en este atributo, el mayor promedio presentó S<sub>1</sub>F<sub>2</sub> (Tarcuyoc a 26 horas), considerado como muy bueno según escala SCAA.

En tanto el balance presento similitud estadística, siendo el mayor puntaje el tratamiento S<sub>2</sub>F<sub>2</sub> (Huayruruyoc a 26 horas) con un puntaje de 7.75 en la escala SCAA.