

Evaluación de métodos post-cosecha del café arábica especial variedad Geisha y su efecto sobre la calidad

PROBLEMA

El café especial de Loja ha ganado prestigio global, pero los caficultores aplican técnicas postcosecha de manera empírica, sin comprender la ciencia detrás del proceso. Esto dificulta mantener una calidad sensorial constante entre cosechas.

OBJETIVO GENERAL

Evaluar el impacto de tres métodos post-cosecha en el café arábica especial, variedad Geisha, mediante pruebas fisicoquímicas y sensoriales, identificando el tratamiento que realza la calidad del café ecuatoriano.

PROPUESTA

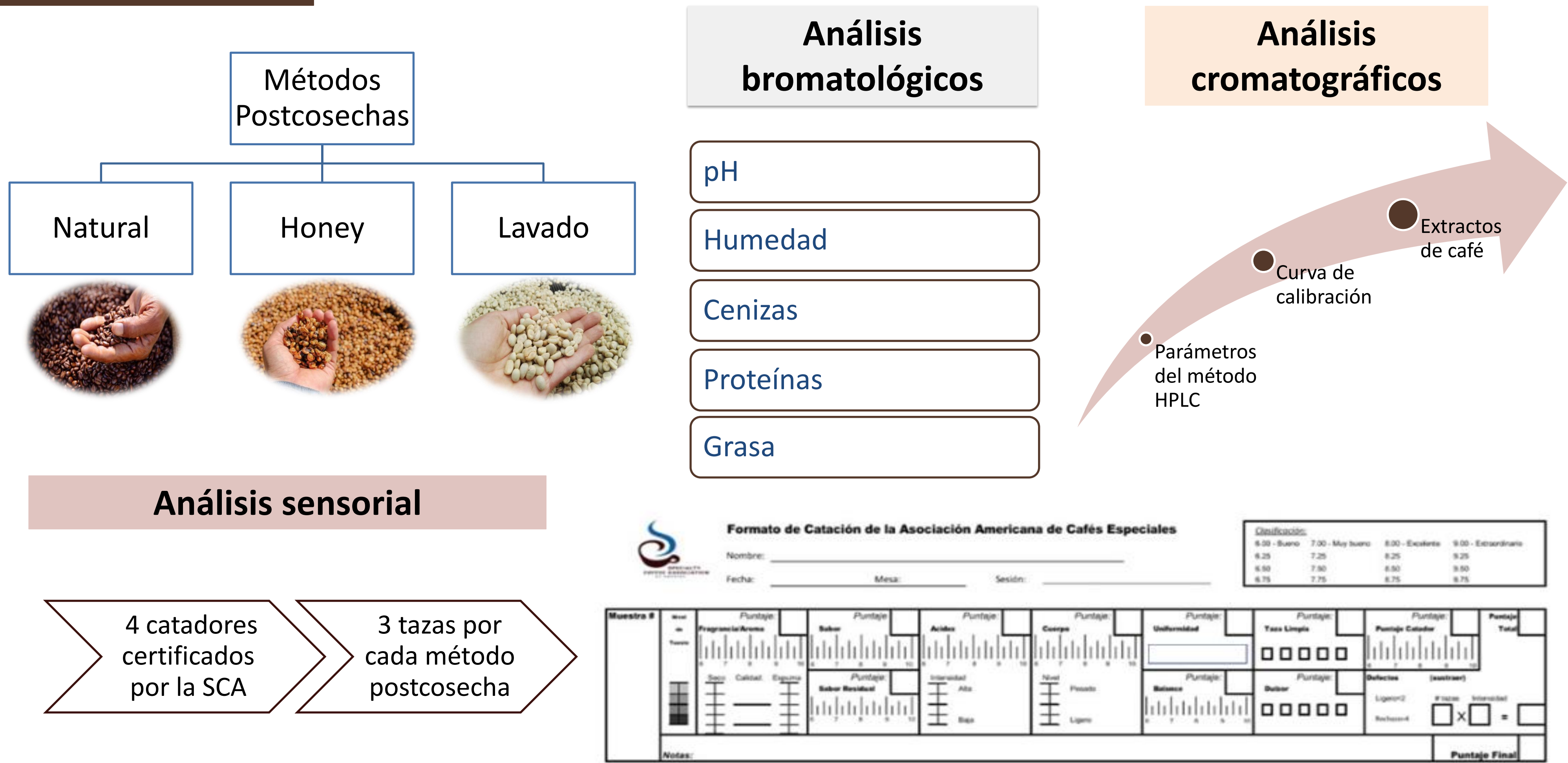
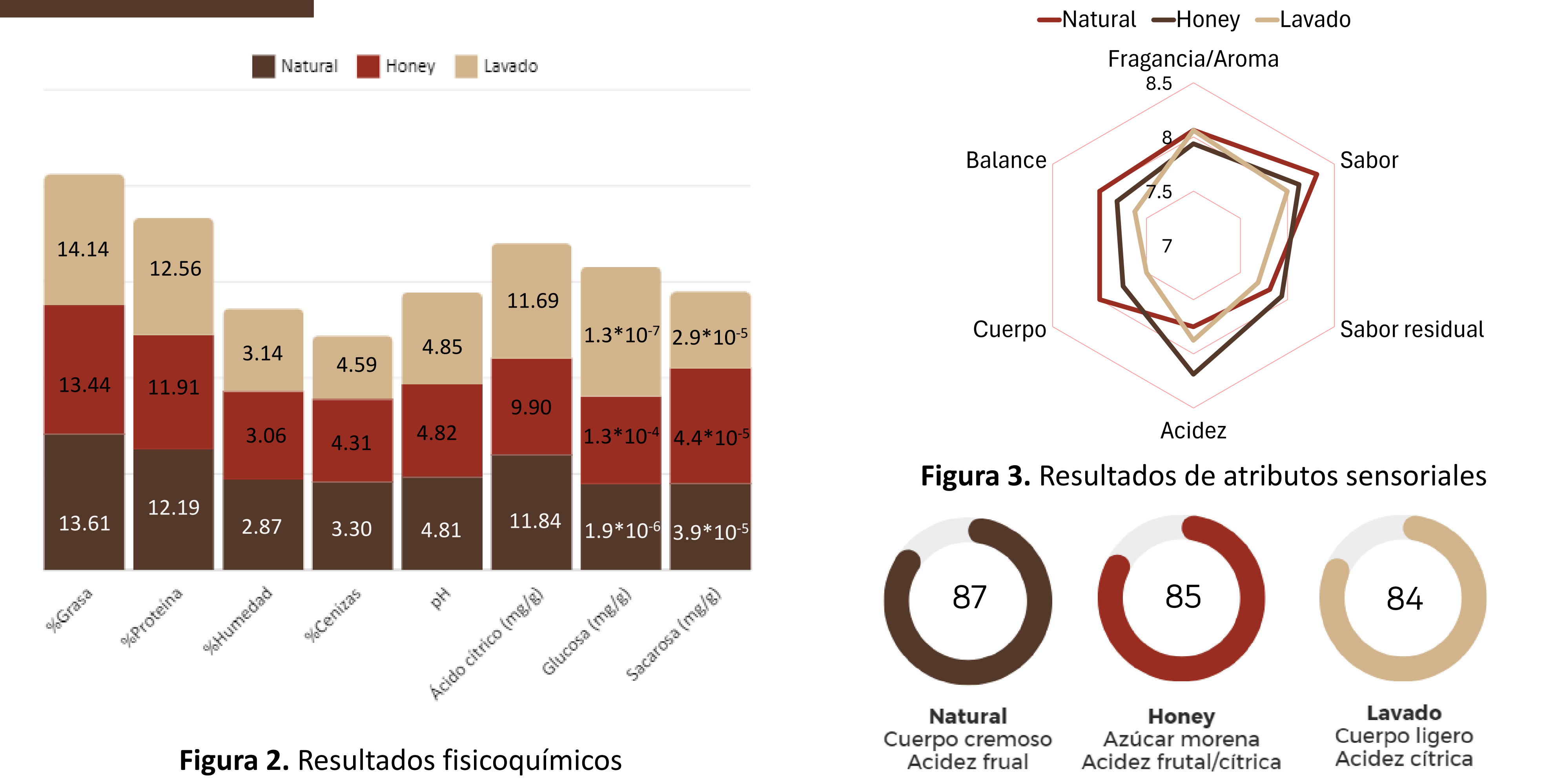


Figura 1. Formulario de catación de la SCA

RESULTADOS



CONCLUSIONES

- 1

El método Lavado tuvo menor contenido de cenizas, viéndose afectado por las etapas de despulpado y enjuague.
- 2

El método Honey tuvo menor contenido de ácido cítrico, afectando directamente su perfil sensorial.
- 3

El método Natural sobresalió como el mejor tratamiento en la evaluación sensorial, destacando con atributos que son significativamente superiores a los de los otros métodos.
- 4

El método Natural fue elegido como el mejor debido a su destacada evaluación sensorial y al apoyo de otros parámetros fisicoquímicos.