

Desarrollo de una bebida fermentada a base de pulpa y mucílago de café (*Coffea Arabica*)

PROBLEMA

El café es clave para la economía del país, pero solo se aprovecha el 9.5% café oro de la cereza, generando residuos como pulpa (30.81%) y mucílago (17.38%). Estos subproductos tienen potencial para la industria alimentaria, pero su mal manejo afecta el medio ambiente.

OBJETIVO GENERAL

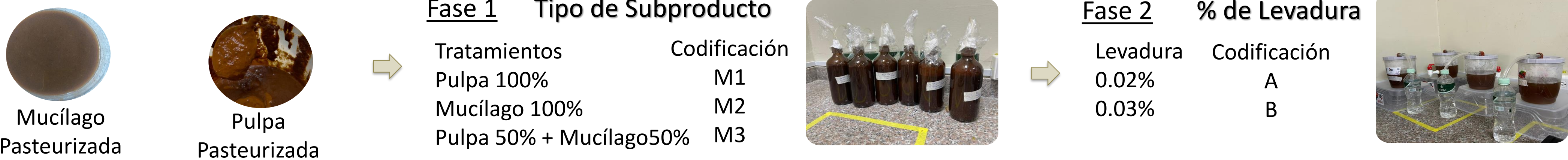
Desarrollar una bebida fermentada a partir de la pulpa y mucílago del café, para el aprovechamiento de los subproductos provenientes de la postcosecha húmeda.



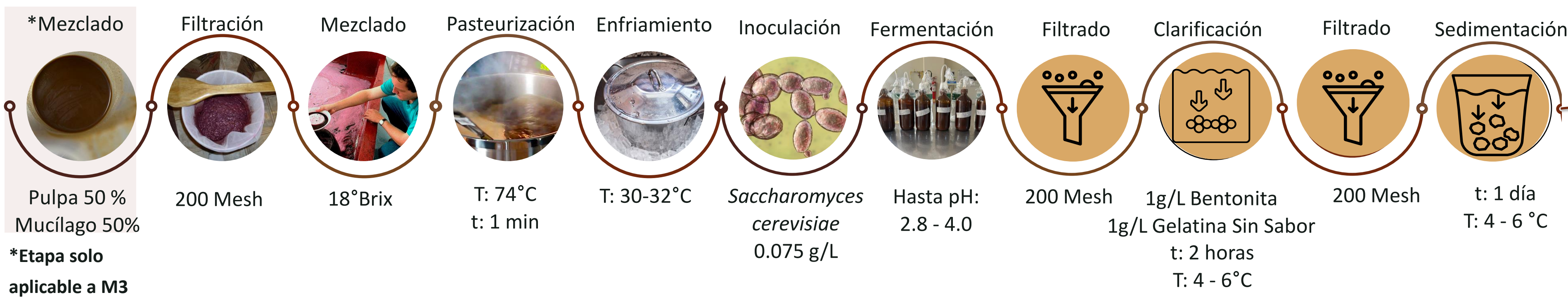
PROPUESTA

Fases de Experimentación

Materia Prima



Elaboración de la Bebida



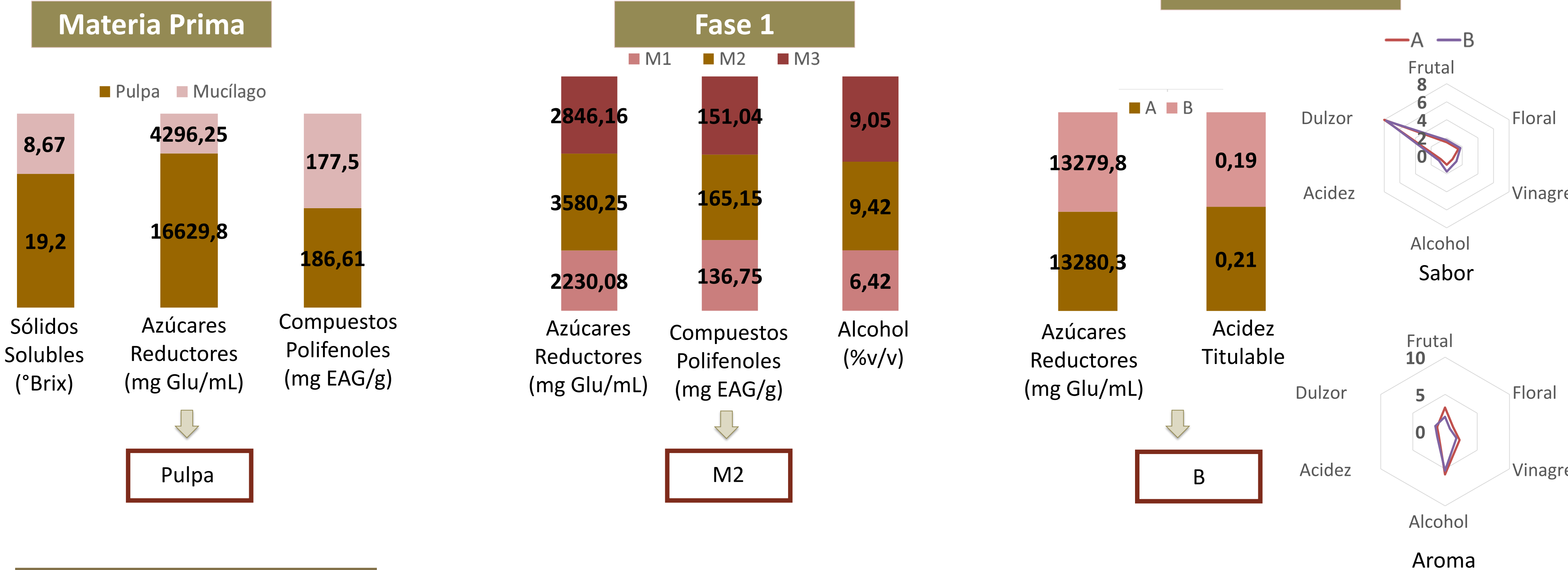
Análisis de Estudio

Materia Prima



RESULTADOS

Resultados más significativos



CONCLUSIONES

La pulpa y el mucílago de café, son subproductos beneficiosos para el desarrollo de una bebida fermentada, logrando aprovechar de esta manera los subproductos de la postcosecha húmeda

Los análisis fisicoquímicos de la pulpa y el mucílago de café mostraron que la pulpa es más rica en sólidos totales, azúcares reductores y compuestos fenólicos, haciéndola más adecuada para la fermentación

En la fase 1, la bebida de mucílago (M2) resaltó por su alto contenido de polifenoles, pH y alcohol. En la fase 2, el porcentaje de levadura no influyó significativamente en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales.