

NOTA TÉCNICA

ESCALA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA BEBIDA DE CAFÉ VERDE *Coffea arabica*, PROCESADO POR VIA HÚMEDA

Gloria Inés Puerta Quintero*

RESUMEN

PUERTA Q., G.I. Escala para la evaluación de la calidad de la bebida de café verde *Coffea arabica*, procesado por vía húmeda. Cenicafé 47(4): 231-234. 1996.

En la evaluación sensorial de la calidad de los alimentos se usa el método de calificación por medio de escalas que describen las categorías para cada característica del producto, denominado método descriptivo cuantitativo (1 a 8). En Cenicafé, se desarrolló la escala para calificar el aroma del café molido, el aroma de la bebida, la acidez, el amargo, el cuerpo y la impresión global (sabor) del café, basados en la descripción y vocabulario para café tostado y molido de acuerdo con el proceso y preparación. Las categorías 9, 8 y 7 describen las cualidades deseables en todos los atributos, o tazas de calidad superior, siendo 9 la mejor calificación propia de una bebida de características equilibradas, específicas y naturales al café. Las desviaciones en la calidad se califican en el rango medio 6, 5, 4 y son tazas de cualidades tolerables. Los defectos se califican de 3 a 1, donde tazas con características de total rechazo como contaminado, stinker y fenol se califican como 1. Esta escala es apropiada para pánenes de catación bien entrenados y se puede adaptar para la calificación de otros productos. Además, facilita los análisis estadísticos tales como análisis multivariado, distribución de frecuencias y la elaboración de perfiles de la taza de café.

Palabras claves: Colombia, *Coffea arabica*, beneficio, calidad, calidad en taza, características organolépticas, proceso por vía húmeda.

ABSTRACT

In sensory evaluation of foods the qualification method is used by means of scales that describe the categories of quality for each characteristic of the product (1-8). In Cenicafé, a scale was developed for the quantification of the characteristics of coffee: intensity of aroma of the ground coffee, aroma of the beverage, acidity, bitterness, body and global impression (flavor), based on the description and sensory vocabulary for the roast and ground coffee according to process. The categories 9, 8 and 7 describe the desirable qualities in all the attributes, or cups of superior quality, being 9 the better qualification corresponding to a balanced, specific and natural characteristics of coffee beverage. Reduced quality is quantified in the middle range 6, 5, 4 which are tolerable quality cups. Defective coffee is quantified as 3 to 1 depending on the degree on deterioration of the coffee. Cups totally reflected as contaminated, stinker and fenol are qualified as 1. This scale is appropriate to be used by a very well trained taste panel and it can be adapted for the quantification of other products taking into account their organoleptical characteristics. Furthermore, it facilitates the statistical analysis such as multivariate analysis, frequency distribution, as well as profile elaboration of the coffee cup.

Keywords: Colombia, *Coffea arabica*, quality, cup quality, organoleptic characteristics, wet processing.

* Investigador Científico I. Química Industrial. Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, Chinchiná, Caldas, Colombia

**ESCALA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA BEBIDA DE CAFE VERDE,
Coffea arabica L. PROCESADO POR VÍA HÚMEDA**

CARACTERÍSTICA	CALIDAD SUPERIOR CUALIDADES DESEABLES			
	9	8	7	6
Intensidad del aroma en seco	Intensidad del aroma específica, característica y natural del café tostado.	Intensidad del aroma natural del café tostado y molido. Normal, corriente. Pérdida de carácter en su intensidad.	Cualidad positiva del café tostado y molido. Intensidad del aroma de cafés frescos (cosecha nueva) o de cafés tostados	Desviación de la intensidad del aroma natural del café tostado y molido, presente en cafés recién empacados en sacos de fique sin un previo reposo.
Aroma	Aroma característico natural de la bebida del café.	Aroma natural de la bebida de café con pérdida ligera en su intensidad.	Aroma natural de la bebida de café. Cualidad positiva presente en cafés con aroma fresco o tostado	Desviación ligera del aroma de la bebida de café con característica de aroma a saco de fique.
Acidez	Acidez característica equilibrada, natural y deseable de la bebida de café Arabica.	Acidez natural de la bebida de café arabica. Sensación completa y agradable al paladar.	Acidez natural de la bebida de café pero no completa. Falta de carácter. Sensación redondeada.	Sensación de acidez moderada de la bebida de café. Falta de carácter.
Amargo	Amargor característico, equilibrado, natural, definido, típico de los cafés Arabica.	Amargor natural de la bebida de café Arabica. Sensación completa y agradable al paladar.	Amargor medio, moderado, natural de la bebida de café.	Amargor aceptable dentro de las características de la bebida de un café corriente normal.
Cuerpo	Cuerpo característico, equilibrado, completo, consecuencia de una óptima preparación de la bebida de café.	Cuerpo redondeado de la bebida de café.	Cuerpo moderado de la bebida de café. Carácter corriente normal.	Cuerpo mediano de la bebida de café pero con consistencia.
Impresión global	Impresión global característica natural, equilibrada, propia de la bebida de los cafés Arabica.	Impresión global natural de la taza de café, sensación completa, agradable.	Impresión global corriente, normal de la taza de café bueno.	Desviación de la impresión global natural de la taza de café presente en cafés recién empacados en sacos de fique sin un previo reposo.

CALIDAD MEDIA CUALIDADES TOLERABLES		CALIDAD INFERIOR CUALIDADES INDESEABLES		
5	4	3	2	1
Desviación de la intensidad del aroma natural del café tostado y molido presente en cafés de recolección pintón a verde que dan características verde, césped, hierba o una intensidad pronunciada.	Desviación marcada de la intensidad del aroma del café tostado y molido consecuencia de factores de proceso que dan una baja intensidad. Caramelo, malta.	Deterioro de la intensidad del aroma natural del café tostado y molido ocasionando defectos tales como: cereal, tostada, quemado, maní, reposo, madera.	Deterioro de la intensidad del aroma del café tostado y molido ocasionando defectos tales como: vino, especie, fermento, floral, fruta, grasa, extraño, indefinible, humo, sucio.	Deterioro marcado de la intensidad del aroma del café tostado y molido que causa total rechazo originado por defectos tales como: “stinker” (hediondo), cuero, rancio, químicos, medicina, cebolla, tierra, viejo, acre, ceniza, tabaco, penetrante, chocolate, fenol, contaminado, moho, humedad.
Desviación media del aroma del café presente en cafés de recolección pintón a verde. Características: césped, hierba o un aroma pronunciado verde.	Desviación marcada del aroma de la bebida de café que ocasiona un aroma bajo. Caramelo, malta.	Deterioro o cambio del aroma natural de la bebida de café ocasionado por defectos tales como: cereal, tostada, quemado, reposo, madera.	Cambio del aroma natural de la bebida de café. Ej.: vino, especie, fermento, floral, fruta, fresa, extraño, sucio, humo.	Deterioro o cambio marcado en el aroma de la bebida de café que causa total rechazo originado por defectos tales como: “stinker” (hediondo), cuero, rancio, químico, medicina, cebolla, tierra, viejo, acre, ceniza, tabaco, penetrante, chocolate, fenol, contaminado, moho, humedad.
Desviación media de la sensación de acidez de la bebida de café. Carácter astringente.	Acidez débil de la bebida de café, apenas perceptible, ligera.	Acidez escasa, baja de la bebida de café, característica de os cafés Robustas en los que predomina más la sensación de amargo que ácido. Acidez presente en los cafés reposados, flojos.	Cambio de la acidez natural de la bebida de café. Presencia de defectos tales como: extraño, indefinible, agrio, desagradable, fuerte, pronunciada, a fruta (vinoso, piña), fermento, metálico.	Deterioro marcado de la acidez natural de la bebida de café. Ocasiona sensaciones tales como: picante, “stinker”, nauseabundo, químico, medicina, nula, acre.
Sensación media en el amargor de la bebida de café. Poco amargo	Amargor débil de la bebida de café, apenas perceptible, ligero, bajo.	Sensación de amargor pronunciada presente en los cafés reposados y en la especie canephora. Tostado, quemado.	Cambio de la sensación de amargor natural de la bebida de café. Ej.: extraño, imperceptible, trazas, escaso.	Deterioro marcado de la sensación de amargo de la bebida de café, ocasionando defectos tales como: carbonoso, muy fuerte, ausente, chocolate.
Cuerpo parejo de la bebida de café consecuencia de cafés dejados bajo agua. Carácter aguado.	Cuerpo débil de la bebida de café. Apenas perceptible. Delgado, bajo.	Cuerpo lleno de la bebida de café. Presente en los cafés reposados, propio de los cafés Canephora.	Cambio del cuerpo propio de la bebida de café. Carácter extraño, sucio, flojo, pesado, fermento.	Cambio marcado de cuerpo propio de la bebida de café. Ocasiona defectos de rechazo tales como: espeso, ausente muy pronunciado, muy fuerte.
Desviación media de la impresión global natural de la taza de café. Carácter astringente o verde, apagado, aguado, insípido.	Impresión global baja de la taza de café.	Deterioro de la impresión global de la taza de café, ocasionando defectos tales como: Cereal, reposo, tostada, madera.	Deterioro de la impresión global propio de la taza de café ocasionando defectos desagradables tales como: extraño, a fruta, a piña, vinoso, envejecimiento, fermento, floral, viejo, indefinible, metálico, sucio, humo.	Deterioro marcado de la impresión global propia de la taza de café que causa total rechazo, ocasionando por defectos tales como: “stinker” (hediondo), cuero, grasa, rancio, químicos, tierra, medicina, ceniza, tabaco, acre, queso, picante, moho, menta, fenol, contaminado, cebolla.

AGRADECIMIENTOS

A la Tecnóloga Alba Lucía Quiceno O. por la colaboración en la definición de algunos términos descriptivos de la calidad del café, al comienzo del desarrollo de esta escala.

LITERATURA CITADA

1. DAGET, N. Vocabulario de los términos organolépticos utilizados en la degustación del café. Lausanne, Laboratorio de Metrología Sensorial. Nestlé, 1980. 13 p.
2. DEUTSCHES INSTITUT FUR NORMUNG. Bewertende Prüfung mit Skale. Prüfverfahren. Berlin, Beuth Verlag GmbH, 1978. 3 p (Norma DIN 10952 Teil 1).
3. DEUTSCHES INSTITUT FUR NORMUNG. Bewertende Prüfung mit Skale. Erstellen von Prüfskalen und Bewertungsschema. Berlin, Beuth Verlag GmbH, 1983.5 p (Norma DIN 10952 Teil 2).
4. INSTITUT FUR LEBENSMITTEL-CHEMIE. Allgemeines Schema der bewertenden Prüfung mit Skale. Karlsruhe, Universität Karlsruhe, s.f. 1 p.
5. INTERNATIONAL UNIFORM green coffee reference chart. Nairobi, International Standard Organization ISO, 1985. (Documento N° N1018F).
6. INTERNATIONAL UNIFORM green coffee defect chart. Abidján, International Standard Organization ISO, 1985. (Documento N° N982E).
7. LINGLE, T.R. The coffee cupper's handbook. A systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor. Washington, Coffee Development Group, 1986. 32 p.
8. PUERTA Q., G.L; QUICENO O., A.L.; ZULUAGA V., J. La calidad del café verde: composición, proceso y análisis. Chinchiná, Cenicafé, 1988. 251 p. (Mecanografiado)