

ALMACENAMIENTO

Para un apropiado almacenamiento, el grano de café debe tener de 12 a 12.5% de humedad y en condiciones atemperadas (no calientes) al momento de ensacar. Los sacos deben estar lo más limpios posibles o nuevos. La bodega donde se va almacenar el grano debe reunir las siguientes condiciones: Ambientes secos, ventilados y libres de toda contaminación.

Cuando el café es almacenado en estado húmedo más del requerido adquiere mal olor, es atacado por hongos.



ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

- Las características físicas y organolépticas son las que se deben evaluar en la calidad del café.
- El aspecto o la apariencia del café es una de las características que forma parte de la evaluación física del café.
- Al observar el color uniforme o parejo del grano de café cuando se está secando, sería una de las formas más comunes de verificar el punto correcto de secamiento,
- El pilado del café forma parte del cuarto proceso de transformación del fruto del cultivo.
- El control de calidad es una actividad importante en la agro industrialización del café.
- El lugar donde se almacenará el café debe ser un lugar seco, ventilado y libre de toda contaminación.
- La piladora es una de las maquinarias utilizadas en la transformación del grano del café.
- La preparación del café consiste en el modo o forma de seleccionar y clasificar el café.
- La cantidad de grano defectuoso es una influencia negativa en la calidad de café.
- El método de la vista y diente es la forma empírica más utilizada para determinar el contenido de humedad del grano.



Pilado del Café



**Capira, Comunidad
Las Gaitas.
15 de Abril del 2016**

PILADORA DE CAFÉ

Las Piladoras son las máquinas que se encargan de remover el cubierta del café, mediante fricción. En el momento que el café sale es pasado por un succionador que remueve todo el pergamino eliminado.

En el beneficio seco se trabaja el café en estado de cereza seca (natural). Este necesita piladoras potentes y con una graduación correcta por la estructura de la cereza seca.



El proceso de pilado afectará en gran manera el grado de secamiento que se le haya dado al café. Si un café es demasiado seco, la piladora quebrará un mayor porcentaje de grano que será succionado. Esto afectará en forma negativa el rendimiento.

Por otro lado, si el café contiene más del 12% de humedad, los granos serán aplastados y blanqueados.

PUNTO DE SECAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

El "punto correcto de secamiento" se alcanza cuando en el café que se está secando (al observarse el grano) aparece completamente parejo (uniforme), el típico color verde claro o verde azulado (según la zona o variedad).

El



control de calidad es una actividad que juega un papel muy importante en la agro-industrialización del café; lo cual conlleva a una serie de fases que pueden cambiar drásticamente las características físicas u organolépticas del café, afectando por ende la calidad del producto final.



PRINCIPALES DEFECTOS DEL GRANO Y SU ORIGEN

Los granos defectuosos pueden tener su origen tanto en la plantación, como en el proceso de beneficiado.

Es muy importante conocer estos granos, debido a que en la comercialización del café, juega un papel preponderante.

Cuando se habla de preparación se refiere al modo o forma de seleccionar y clasificar un café, tomando en cuenta el aspecto físico del grano, forma, tamaño, coloración y la cantidad de imperfecciones presentes y por supuesto las características organolépticas de la bebida tales como la fragancia, el aroma y el sabor.

Es importante mencionar que, dependiendo del grano defectuoso y la cantidad de éstos, así será su influencia.

