

## RESUMEN

Autor [Dávila Romero, J.C.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Escuela de Posgrado, Maestría en Tecnología de Alimentos](#)  
Título **Influencia de parámetros de tostado de café especial sobre el puntaje de taza obtenido mediante un panel de jueces certificados**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q02. D3857 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	206 p. : 39 fig., 14 cuadros, 80 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Mag Sc)	
Bibliografía	Posgrado : Tecnología de Alimentos	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">CAFE</a> <a href="#">TOSTADO</a> <a href="#">PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS</a> <a href="#">PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">CATACION DE CAFE</a> <a href="#">JUECES CERTIFICADOS</a> <a href="#">PUNTAJE</a>	
Nº estándar	PE2018000509 B / M EUVZ Q02; Q04	

Se determinó la influencia de las variables tecnológicas sobre los atributos sensoriales del café tostado, evaluados por catadores Q-Grader según los protocolos de la Sociedad Americana de Cafés Especiales (SCAA). Las muestras presentaron diferencias estadísticamente significativas ( $p < 0.05$ ) en los valores de fragancia/aroma (Cusco  $7.18 \pm 0.37$ ; Tingo María,  $7.09 \pm 0.32$ ) y acidez (Tingo María,  $7.23 \pm 0.23$ ; Cusco,  $7.13 \pm 0.27$ ). Se registraron diferencias estadísticamente significativas en todos los atributos evaluados a  $135^\circ$  y  $140^\circ$ . Los cambios en el nivel de flama ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $2.0 \rightarrow 1.0$ ) presentaron diferencias estadísticamente significativas en la expresión del sabor ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.13 \pm 0.42$ ;  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.03 \pm 0.35$ ), cuerpo ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.4 \pm 0.26$ ;  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.31 \pm 0.26$ ) y balance ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.04 \pm 0.38$ ;  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.15 \pm 0.41$ ). El efecto de los grados de apertura del ingreso de aire al tambor de tostado presentó diferencias significativas en la acidez de las muestras ( $0 \rightarrow 50\%$ ,  $7.15 \pm 0.25$ ;  $0 \rightarrow 100\%$ ,  $7.21 \pm 0.26$ ). Los tiempos de salida de las muestras provocaron diferencias estadísticamente significativas en la fragancia/aroma ( $7.3 \pm 0.25$  y  $7.43 \pm 0.24$ ), sabor ( $7.13 \pm 0.37$  y  $7.38 \pm 0.29$ ), sabor residual ( $7.01 \pm 0.28$  y  $7.19 \pm 0.26$ ), acidez ( $7.24 \pm 0.2$  y  $7.39 \pm 0.22$ ), balance ( $7.15 \pm 0.4$  y  $7.42 \pm 0.24$ ) y puntaje del catador ( $7.01 \pm 0.36$  y  $7.32 \pm 0.22$ ) entre las muestras a  $90''$  (valor menor) y a  $60''$  (valor mayor) respectivamente, las muestras obtenidas a  $30''$  y  $120''$  no presentaron diferencias estadísticamente significativas; el cuerpo presentó diferencias estadísticamente significativas a  $30''$  ( $7.14 \pm 0.19$ ) y  $120''$  ( $7.27 \pm 0.23$ ), pero no significativas entre  $60''$  ( $7.55 \pm 0.21$ ) y  $90''$  ( $7.48 \pm 0.22$ ).

## Abstract

The influence of the technological variables over the sensorial attributes of roasted coffee were evaluated by certified Q-Graders using the protocol established by the Specialty Coffee Association of America (SCAA). The samples presented differences statistically significant ( $p < 0.05$ ) in the fragrance/aroma values (Cusco  $7.18 \pm 0.37$ , Tingo María,  $7.09 \pm 0.32$ ) and acidity (Tingo María,  $7.23 \pm 0.23$ , Cusco,  $7.13 \pm 0.27$ ). In the effect of the roasting temperatures, samples presented differences statistically significant in all attributes evaluated at  $135^{\circ}\text{C}$  and  $140^{\circ}\text{C}$ . Changes in the flame level during toasting ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $2.0 \rightarrow 1.0$ ) showed differences statistically significant in flavor expression ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.13 \pm 0.42$ ;  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.03 \pm 0.35$ ), body ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.4 \pm 0.26$ ;  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.31 \pm 0.26$ ) and balance ( $2.0 \rightarrow 1.5$ ,  $7.04 \pm 0.38$ ,  $2.0 \rightarrow 1.0$ ,  $7.15 \pm 0.41$ ). The effect of the degree of opening of the air intake of the roasting drum presented significant differences in the acidity of the samples ( $0 \rightarrow 50\%$ ,  $7.15 \pm 0.25$ ,  $0 \rightarrow 100\%$ ,  $7.21 \pm 0.26$ ). Sampling times resulted in statistically significant differences in fragrance/aroma ( $7.3 \pm 0.25$  and  $7.43 \pm 0.24$ ), flavor ( $7.13 \pm 0.37$  and  $7.38 \pm 0.29$ ), aftertaste ( $7.01 \pm 0.28$  and  $7.1 \pm 0.26$ ), acidity ( $7.24 \pm 0.2$  and  $7.39 \pm 0.22$ ), balance ( $7.15 \pm 0.4$  and  $7.42 \pm 0.24$ ) and overall score ( $7.01 \pm 0.36$  and  $7.32 \pm 0.22$ ) between the samples at 90" and 60" respectively, whereas the samples exited at 30" and 120" did not present statistically significant differences; the body presented statistically significant differences at 30" ( $7.14 \pm 0.19$ ) and 120" ( $7.27 \pm 0.23$ ) but not significant between 60" ( $7.55 \pm 0.21$ ) and 90" ( $7.48 \pm 0.22$ ).