

RESUMEN

Autor [Díaz Simeón, D.C.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Agronomía](#)
Título **Tipo de empaque y contenido de humedad en la conservación de la calidad de cafés especiales**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q80. D5 - T	USO EN SALA
Descripción	109 p. : 38 fig., 18 cuadros, 42 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	CAFE EMPAQUETADO ALMACENAMIENTO CONTENIDO DE HUMEDAD EMPACADO CALIDAD EVALUACION TEMPERATURA AMBIENTAL PERU CAFÉ ESPECIAL TIPOS DE EMPAQUE	
Nº estándar	PE2018000722 B / M EUV Q80; J11	

La presente Investigación determinó el efecto del tipo de empaque y el contenido de humedad en la conservación de la calidad de cafés especiales durante el almacenamiento de un lote de café variedad Arábica, cosecha 2017, el cual fue seleccionado en el centro de acopio del departamento de La Merced, al cumplir todos los requisitos de un café “especial” donde se acondicionó a los tratamientos en verde al 12% de humedad inicial y en pergamino al 10%, 12% y 14% de humedad inicial, bajo tres diferentes empaques: el empaque convencional Yute, el empaque GrainPro SGB más Yute y el empaque Ecotac más Yute, donde se realizaron: análisis físicos (color, porcentaje de humedad del grano), químicos (pH), sensoriales y microbiológicos (recuento de mohos y levaduras y coliformes totales), durante los meses de Julio 2017 a Febrero 2018 bajo condiciones de almacenamiento en la planta de procesos de la empresa Agroindustrial Cafetalera Amazónica SAC– Lima. Se obtuvo que, bajo las condiciones de temperatura y humedad relativa de almacén, se conservó la calidad de un “café de especialidad” en verde (u oro) al 12% de humedad inicial por 180 días en el empaque de GrainPro SGB más Yute, por 150 días en el empaque en Ecotac más Yute y por 60 días en el empaque de Yute. En el tratamiento en pergamino al 10% de humedad inicial, hasta por 210 días en el empaque de GrainPro SGB más Yute, por 180 días en el empaque de Ecotac más Yute y por 150 días en el empaque de Yute. En el tratamiento en pergamino al 12% de humedad inicial, hasta por 180 días tanto en el empaque de GrainPro SGB más Yute como en el empaque en Ecotac más Yute y por 120 días en el empaque en Yute. Por último, en el tratamiento en pergamino al 14% de humedad inicial, se mantuvo la calidad de un café “especial” sólo por 30 días, tanto para los empaques en GrainPro SGB más Yute, Ecotac más Yute y Yute.

Abstract

The present investigation was designed to determine the effect of the type of packaging and the moisture content on the quality conservation of special coffees during the storage of a batch of coffee Arabic variety, 2017 crop, which was selected in the collection center of La Merced department, full filling all the requirements of a "special" coffee was conditioned the treatments on Green at 12% of initial humidity and in parchment at 10%, 12% and 14% of initial humidity, under three different packaging: conventional Jute, GrainPro SGB plus Jute and Ecotac plus Yute, where they performed physical (color, grain moisture percentage), chemicals (pH), microbiological (yeasts and moulds and total coliforms) and sensory (SCAA score) analyzes during the months of July 2017 to February 2018 under storage conditions in the plant of processes of the Agroindustrial Coffee Company Amázonica SAC - Lima. It was obtained that, under the conditions of temperature and relative humidity of the warehouse, the quality of the "special" coffee was maintained for the treatment in green coffee at 12% of initial humidity up to 180 days in the GrainPro SGB plus Jute, 150 days in Ecotac plus Jute and 60 days in Jute. In the treatment of coffee in parchment at 10% of initial moisture up to 210 days in the package of GrainPro SGB plus Yute, 180 days in Ecotac plus Yute and 150 days in Yute packaging. In the treatment of parchment coffee at 12% of initial moisture, up to 180 days in GrainPro SGB plus Jute as well as in Ecotac plus Jute and 120 days in Yute. Finally, in the treatment in parchment coffee at 14% of initial moisture, the quality of a "special" coffee was maintained only for 30 days, for GrainPro SGB plus Jute, Ecotac plus Jute and Jute.