

## El Control de Calidad

En el mercado internacional no se aceptan cafés que presentan los siguientes defectos o daños. Y en el mercado nacional, el precio que alcanzan cafés con estas características es muy inferior, motivo por el cual deberá el receptor rechazar el café. La recepción y compra del café de los socios en pergamino se hace en base de muestras representativas y pruebas de catación a fin de tener la seguridad de que se está comprando un café sano, clasificado por su calidad, limpieza y rendimiento, cuidando los siguientes aspectos:

- A. Que el Café no Tenga Olores Extraños**
- B. Que el Café se Encuentre Limpio**
- C. Que el Café no se este Mal (sobre) Fermentado**
- D. Que el Café se Encuentre en su Punto de Secado**

### **A. Que el Café no Tenga Olores Extraños**

Taza Sucia: Café que no alcanza su punto de fermentación.

Meloso: Café que no fue bien lavado y conserva adheridas sus mieles

Sabor a Tierra: Café que fue recolectado del suelo, procesado con agua sucia o tendido a secar en patios sucios.

Moho: Café que se dejó faltar de secado con más del 12 % de humedad, esto también origina que el grano pueda blanquearse.

Olor a Humo: Café que al secarse le penetró humo de la combustión a la secadora, esto sucede principalmente cuando se usan hornos de fuego directo. Aquí también puede contaminarse con olor a diesel, puede sucederle este mismo daño al café que se almacena cerca de lugares donde se produce humo.

Olor a Pescado: El café adquiere este olor cuando estando mojado o húmedo permanece amontonado por mucho tiempo sin ser oreado o secado.

Fogueado: Café acelerado en su secado con altas temperaturas o cuando no se carga una secadora a su capacidad, o porque es pasado de sol en los patios.

Si los receptores caen en la tentación de recibir el café en base de favores a los amigos y familiares y no en base de la estricta control de calidad, se baja el rendimiento en el procesamiento del café, y a quien se golpe es a la organización misma.

## **B. Que el Café se Encuentre Limpio**

Hay que verificar que el café que se recibe no muestra exceso de los siguientes defectos visibles en la forma del café:

- Exceso de Bola: Un café que no se le dio su tratamiento de selección por falta de clasificación en el tanque sifón de recepción o a la salida de la despulpadora.
- Café Mordido: Café que al pasar por las máquinas despulpadores mal calibradas sufre una fuerte frotación por los discos.
- Secado Disparejo: Le sucede al café que no tiene circulación dentro de las secadoras porque sus interiores no tienen comunicación o por carga excesiva de la maquina, o por falta de movimiento constante en el patio de secado.

## **C. Que el Café no está Mal (sobre) Fermentado**

Esto se origina si se deja a los frutos sin despulpar por más de 24 horas después de su corte, o si ya una vez despulpado se deja por exceso de tiempo en los tanques de fermentación. También puede adquirir un olor a fermento e café que es pasado a tanques que no fueron bien lavados y conservan residuos de mucílago o granos fermentados.

El café mal (sobre) fermentado adquiere un fuerte sabor agrio que se detecta en la tasa, y que afecta la calidad. Una mala fermentación es el defecto MAS CASTIGADO en el precio que se recibe por su café. Se puede detectar el café mal fermentado por su color rojizo en pergamino.

## **D. Que el Café se Encuentre en su Punto de Secado**

El punto de secado del café debe estar a 12%, o sea, ni completamente seco, ni húmedo. Si el café esta pasado de seco, se pierde su calidad y al pasarlo por el mortificador se les quiebra en pedazos. Pero la prueba final será siempre el rendimiento que logra el café mismo durante el procesamiento en beneficio seco, o sea después de quitar el cascabillo y eliminar los defectos.

Los cafés de buena altura y un cuidado estricto en el control de calidad durante el acopio pueden lograr un rendimiento de 84 %. Un café de poco rendimiento solo resulta en pérdidas económicas al momento de la venta y al final el fracaso de la cooperativa.

## **Exigencias de Calidad de Exportación:**

Calidad Europea 1.5 - 2 % defectos (5 imperfecciones)  
Calidad Americana 5-6 % defectos (21 imperfecciones)  
Café Primero Lavado (mas de 21 imperfecciones)

- Lo demás de su café que sale del beneficio seco se tiene que vender como café desmanche en el mercado nacional.

Durante el transcurso de la charla, revisamos una porción de café oro beneficiado, y pudimos identificar algunos defectos, tales como mal formación, mal secado, reventón del embrión por exceso de secado en la secadora, etc. Dando un poco de información sobre las imperfecciones, tenemos la siguiente tabla de imperfecciones o defectos.

1 grano negro completo = 1 imperfección  
1 grano agrio completo = 1 imperfección  
1 cereza seca = 1 imperfección  
5 conchas u orejas = 1 imperfección  
2-5 granos parcialmente = negros o agrios (según daño) 1 imperfección  
5 granos vanos o inmaduros = 1 imperfección  
3 palitos pequeños (-5 mm) = 1 imperfección  
1 palito mediano (15-29 mm) = 1 imperfección  
1 palito grande (mas de 15mm) = 2 a 3 imperfecciones  
3 piedrecitas (-5 mm) = 1 imperfección  
1 piedra mediana (5-14 mm) = 1 imperfección  
1 piedra grande (mas de 15mm) = 2-3 imperfecciones  
2-3 pedazos de pulpa (cascara) = 1 imperfección  
2-3 pedazos de pergamino = 1 imperfección

En revisar cualquier muestra de café, debemos de tomar en cuenta que el grano tiene que ser de la cosecha nueva y que la evaluación debe realizarse a base de una muestra de 36 pulgadas cubicas o 300 gramos de granos oro.

## **Una Formula para Calcular el Porcentaje de Defectos:**

1. Pesar 300 gramos de café oro;
2. Quitar los defectos que se encuentran;
3. Pesar los granos de café oro limpio;
4. Multiplicar este monto por 100;
5. Dividir por 300;
6. Tengan su resultado del porcentaje de defectos.

300 gramos menos los defectos    ➔    café oro limpio x 100