

Control de Calidad



El Beneficio húmedo

El Control de Calidad de café debe de iniciarse desde el corte de cereza, tomando cuidado de cortar las cerezas maduras y sanas, por separado a las cerezas dañadas.

Hay que tener mucho cuidado con los siguientes precauciones:

- Se deben realizar tantas pasadas como sean necesarias para estar cortando solo cerezas maduras, o sea de color rojo encendido.
- Se deben llevar dos recipientes para separar las cerezas buenas de las verdes, manchadas y secas.
- Se debe evitar cortar hojas, ramas o cualquier otra impureza.
- No se deben mezclar los frutos levantados del suelo con las cerezas maduras que se han cortado.
- No se debe cortar más cerezas de la que se pueda despulpar el mismo día.

Dentro de los factores principales que influyen en la calidad del café, el beneficio húmedo es uno de los mas importantes. Independientemente de que los otros trabajos de manejo de abonos orgánicos, de conservación de suelos, de podas y sombra y del control de plagas sean buenos o muy buenos, el beneficio húmedo juega un papel determinante en la calidad final de su café. En esta fase, todo la calidad que se ha ganado en el campo puede echarse a perder si no se llevan cabalmente los pasos del beneficio húmedo.

Las etapas o pasos que se dan para el proceso de beneficio húmedo son: corte, recepción, clasificación, despulpado, fermentación, lavado, oreado, secado, y clasificación, para el almacenaje. Todo esto se logra en un tiempo promedio de 50 horas, recomendándose realizar en la siguiente manera:

La recepción se debe realizar en tanques con agua limpia. Por la flotación se puede separar los granos verdes, vanos y secos, así como otros objetos de poco peso. El café sano y de desarrollo completo se va al fondo dándose aquí la primera clasificación dentro del beneficio. Cómo el café es un producto de fácil contaminación, es indispensable cuidar la limpieza del agua utilizada tanto como de tanque y maquinaria.

Mantenimiento de la Despulpadora: Para iniciar, su despulpadora debe de estar en buen estado y bien ajustada al tamaño del grano del café.

Preparación para el Despulpe: Antes de iniciar el despulpe del café, se deben meter las cerezas cosechadas en un recipiente con agua y se les removerán. Los frutos dañados por broca, los secos y los vanos flotarán y permiten su separación. Con esta acción --la limpieza-- se inicia el beneficiado del café.

Tiempo entre Corte y Despulpe: Después de cortar la cereza madura, se debe despulpar en menos de 24 horas. De lo contrario el café empieza a perder humedad y a descomponerse.

Fermentado del Café: El proceso de fermentación es uno de los más importantes para asegurar una buena calidad del grano, ya que si le falta o sobra tiempo se afectará el sabor del café en la taza del consumidor. Al vender el café al extranjero el comprador hace una prueba y si se notan defectos en el fermentado el café se castiga en el precio y puede hasta dejarse de pagar, por lo que es importante que se ponga mucha atención en el proceso de fermentación.

Una vez despulpado el grano, debe ser colocado en tanques de madera o cemento, debiendo evitar fermentar en bolsas o costales de plástico, ya que éste material se enfría por los lados y se calienta mas en el centro, dando por resultado un fermentado desigual, pasándose de tiempo en la parte central y faltando en los lados, lo que ocasiona que baje la calidad del grano.

Tanque para la Fermentación El tanque de fermentación debe ser adecuado a la cantidad de recolección de cereza. Esto permitirá una fermentación uniforme del café recolectado y despulpado en un solo día. De preferencia, la fermentación se hace en ausencia de agua, porque el agua retarda la fermentación.

Tiempo de fermentación: El tiempo de fermentación en los tanques debe ser adecuado al clima o medioambiente del lugar.

- Para zonas frías, se lleva aproximadamente 24 horas.
- Para zonas calientes, se lleva aproximadamente 16 horas.

Lavado del Café: Se conoce que ya está listo el café para lavarse cuando se toma un puño de café y se frota entre los dedos suena como si se estuvieran apretando piedras o guijarros de río; o bien, si se hace un hueco en el montón de café, las paredes quedan firmes y no se vuelve a tapar solo. Una vez fermentado se procede a lavar bien el mucílago.

Calidad de Agua: El agua con la que se lavará el café debe ser muy limpia para no contaminar el grano. El agua no debe tener cloro o sustancias que dañan el café. El lavado del café tiene el objetivo de liberar al grano de la capa gomosa y viscosa y al mismo tiempo limpiar el café de las impurezas como basura y cáscaras que pasaron a través de la despulpadora.

Un Café de Calidad:

Tomando en cuenta estas consideraciones, garantizamos café de calidad y libre de fermentos. Ahora se puede secar el café encima de pisos de cemento, o costales. No se debe de secar el café directamente en el suelo o encima de plástico porque se contaminaría su café orgánico.

"Si queremos vender mejor, tenemos que trabajar mejor. Si la calidad esta mal, hay que aceptar el precio que uno ofrece. En cambio, cuando la calidad esta bien, se puede negociar."

Control de Calidad por Parte de los Receptores:

La recepción y compra del café de los socios en pergamino se hace en base de muestras representativas y pruebas de captación a fin de tener la seguridad de que se esta comprando un café sano, clasificado por su calidad, limpieza y rendimiento, cuidando los siguientes consejos.

En el mercado internacional no se aceptan cafés que presentan los siguientes defectos o daños. Y en el mercado nacional, el precio que alcanzan éstos café es muy inferior, motivo por el cual deberá el receptor debe rechazar el café. 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.

La recepción y compra del café de los socios en pergamino se hace en base de muestras representativas y pruebas de captación a fin de tener la seguridad de que se sé esta 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 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 alcanzo 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 dejo falto de secado con mas 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.

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 despumillado 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 mas 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 está pasado de seco, se pierde su calidad y al pasarlo por el morteador 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		(más de 21 imperfecciones)

Revisamos una porción de café oro beneficiado, se puede 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	= 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 piedritas (-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 (cáscara)	= 1 imperfección
2-3 pedazos de pergamino	= 1 imperfección