

Adecuado Almacenamiento del Café, para Preservar la Calidad

Retos y Oportunidades para el manejo de los subproductos

Ing. Luis R. Soto

Experto en Procesos de Especialidad de Café



El Beneficiado Húmedo de Café en la Región, Una Cultura de Aseguramiento de la Calidad



Recolección
Clasificación 1



Recibo
Clasificación 2



Depulpado
Clasificación 3



Remoción del
mucílago



Lavado
Clasificación 4



Secamiento

- ✓ Las clasificaciones durante el proceso, son uno de los componentes más importantes para lograr la trazabilidad, la consistencia y el aseguramiento de la calidad de nuestro café.



Almacenamiento

Almacenamiento

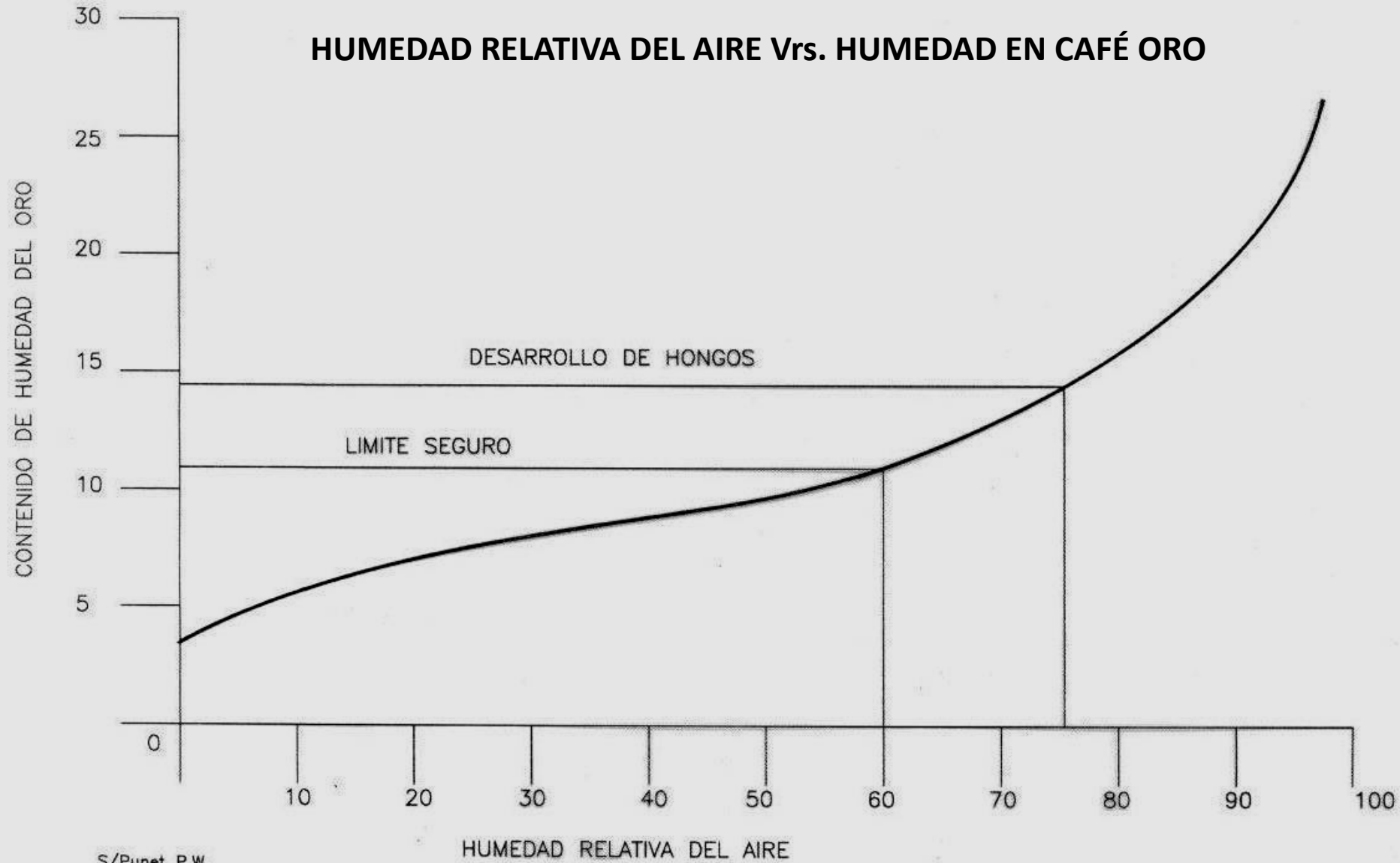


Recomendaciones

- Las buenas condiciones de almacenamiento son un factor importante para controlar la actividad del agua.
- se debe controlar constantemente la temperatura ambiente, la humedad y los niveles de luz.
- Los envases con buenas barreras contra el oxígeno y la humedad mantendrán el café verde fresco y estable.
- El café es higroscópico, intercambia fácilmente la humedad con su ambiente circundante (equilibrio).
- Limpieza del lugar.

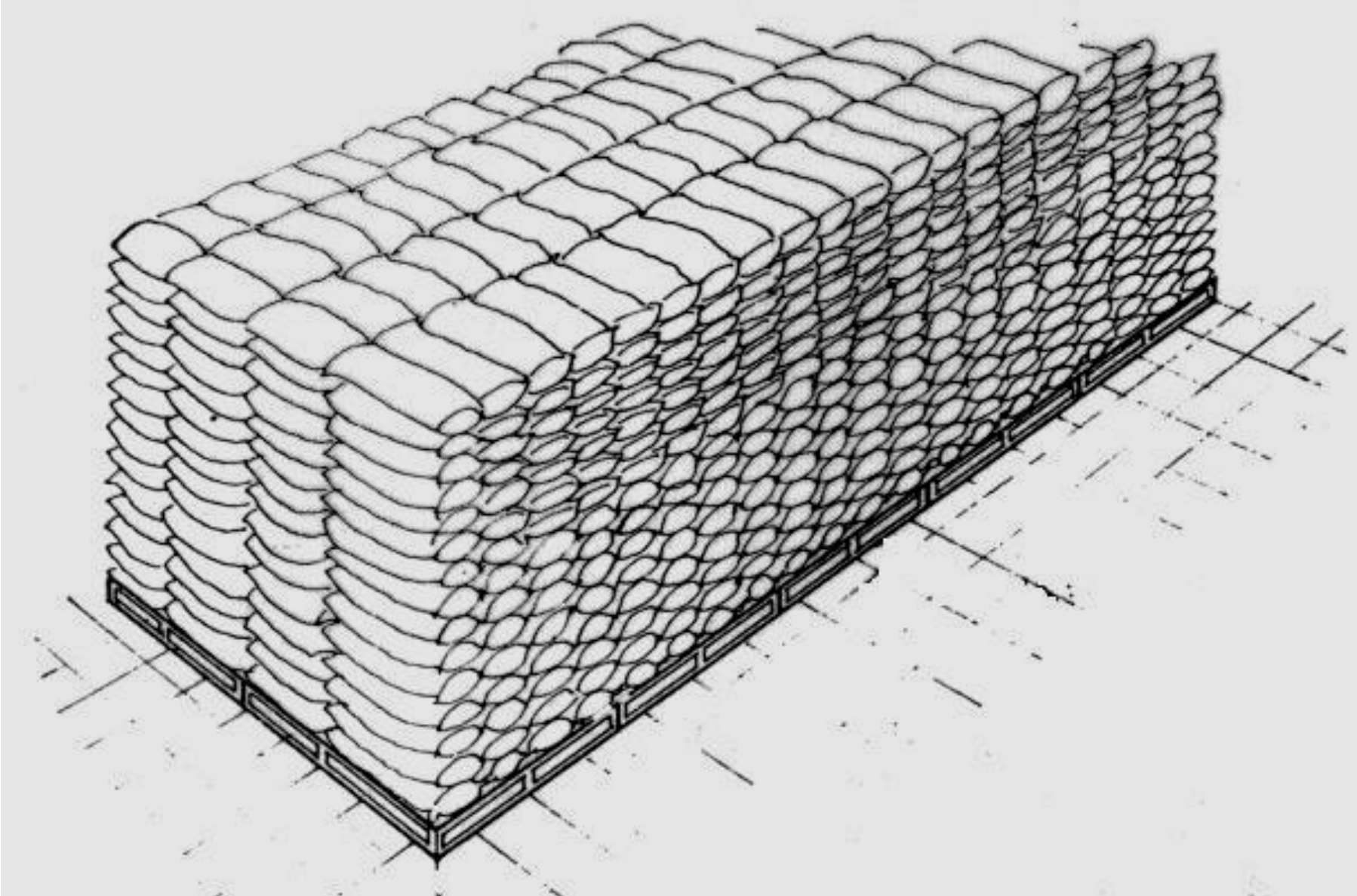


HUMEDAD RELATIVA DEL AIRE Vrs. HUMEDAD EN CAFÉ ORO



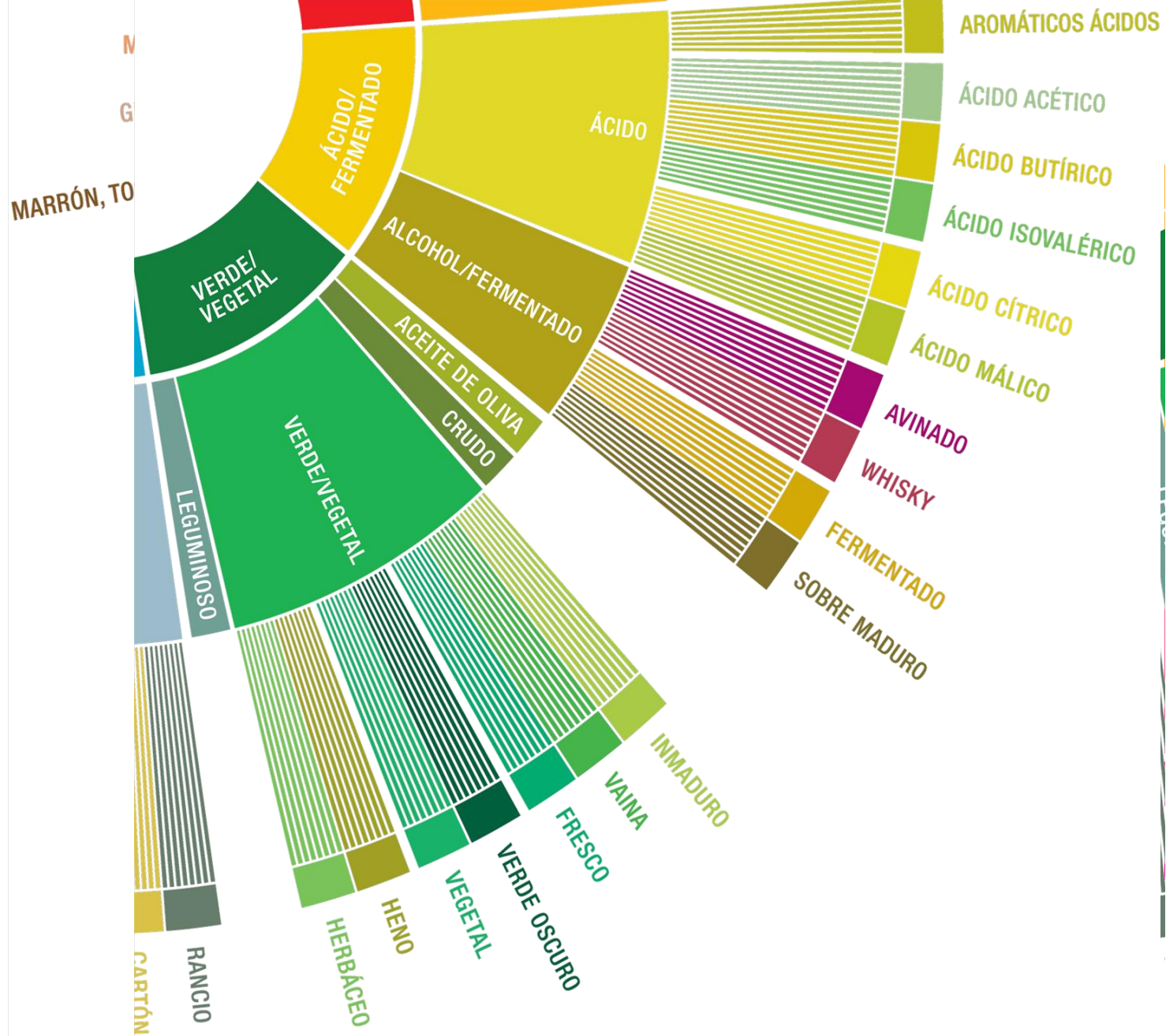
65% Humedad Relativa

20 °C Temperatura



Tarima:

Se usa con el objetivo de permitir una aireación entre estibas y evitar el paso de humedad del suelo.



Rueda de Sabores del Catador del Café



Retos con los subproductos



Sub-Productos del Beneficiado Húmedo del Café

✓ Pulpa

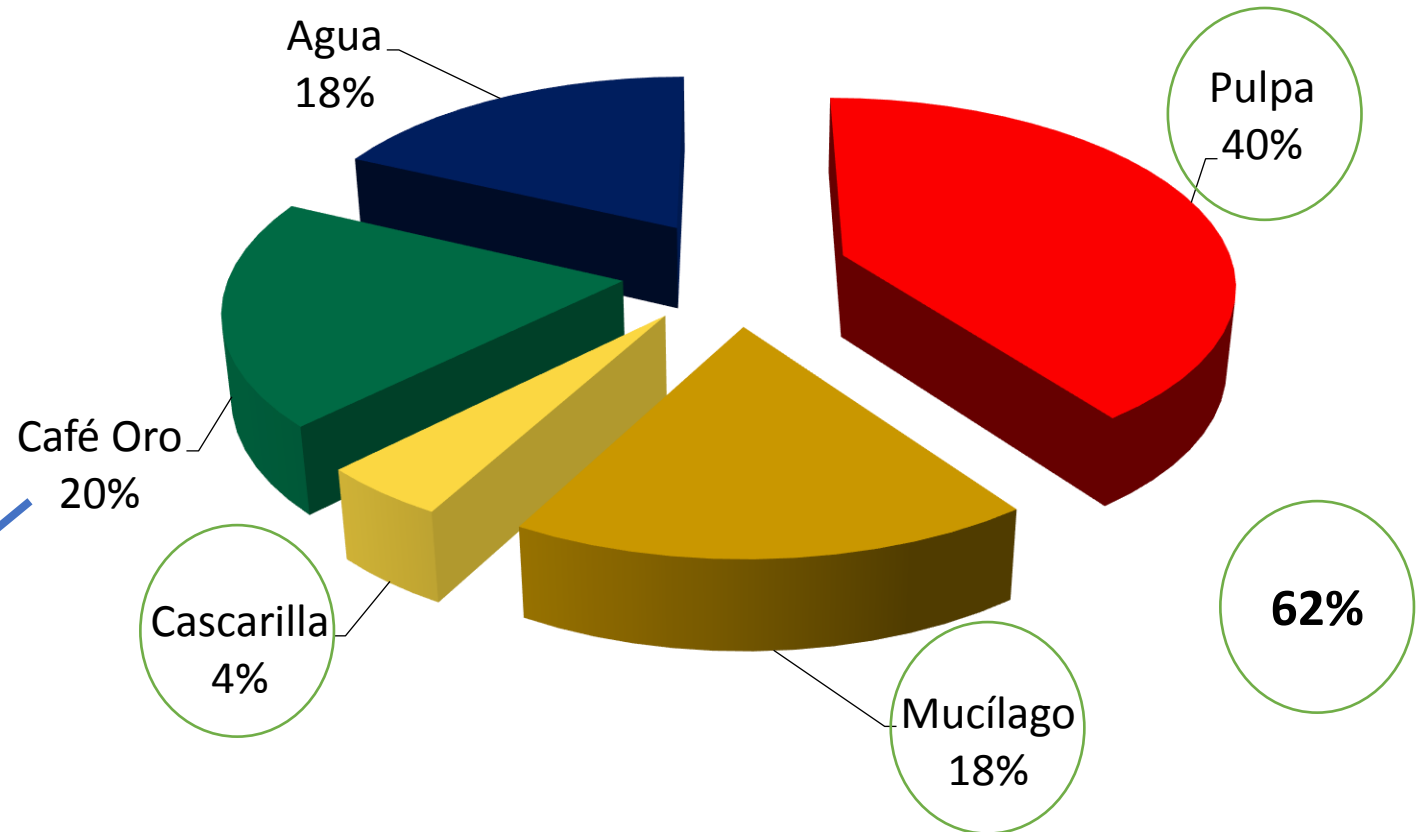


✓ Agua Miel



- 82% = tostado (16 libras)
- 80% = extracción (3 libras)

Composición del fruto del Cafeto - *peso*

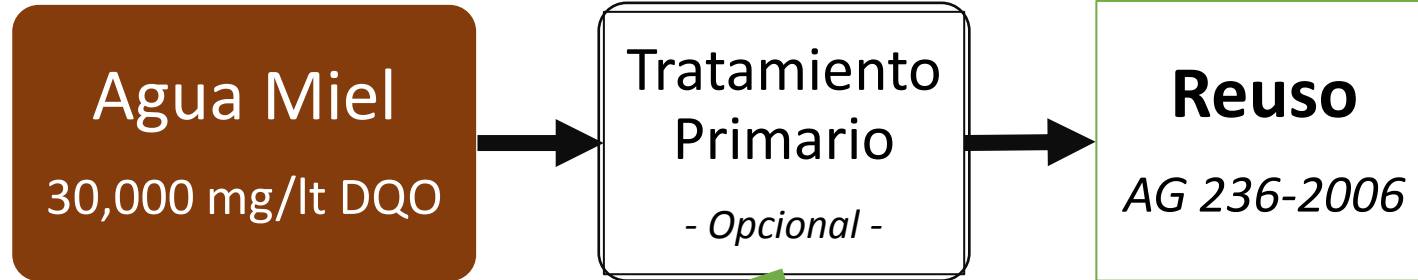


Sistema de acondicionamiento de aguas de tipo especial

- Aguas Miel del BH de Café -

Caracterización Inicial

Carga - kg/día
Concentración mg/lt



- Tamices
- Neutralización
- Sedimentadores
- Lagunas
- Caracterización documental

REUSO: Aprovechamiento de un efluente, tratado o no.

Tipos de Reuso

TIPO I: REUSO PARA RIEGO AGRÍCOLA EN GENERAL

TIPO II: REUSO PARA CULTIVOS COMESTIBLES

TIPO III: REUSO PARA ACUACULTURA

TIPO IV: REUSO PARA PASTOS Y OTROS CULTIVOS

TIPO V: REUSO RECREATIVO



Dosis / Frecuencia



Pulpa – Producción de abonos orgánicos

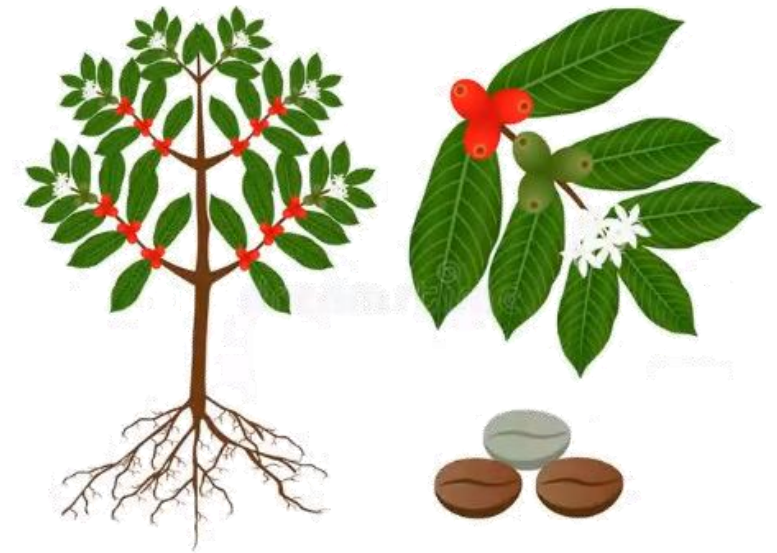


Retos de la Caficultura

Aprovechamiento de los subproductos del café

- Raíz
- Tallos
- Ramas
- Hojas
- Frutos
- Flores

Carbohidratos, Proteínas, Pectinas, Taninos, Cafeína, Aceites, Aminoácidos, Fibra, Melanoidinas, Ácido Clorogénico, Minerales, Magniferina, Trigonelina, Kahweol, Cafestol



TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación



* Aproximadamente sólo el 5% del material vegetal del cafeto, se utiliza para la producción de la bebida.

Retos

Agregar Valor a los Subproductos



Recursos Energéticos

Industria Farmacéutica

Industria Cosmética

Industria de Alimentos - Nutrición



Coffee tree

→
Growing



Green beans

→
Roasting

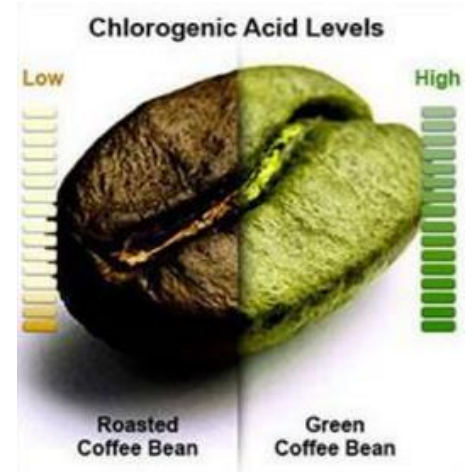
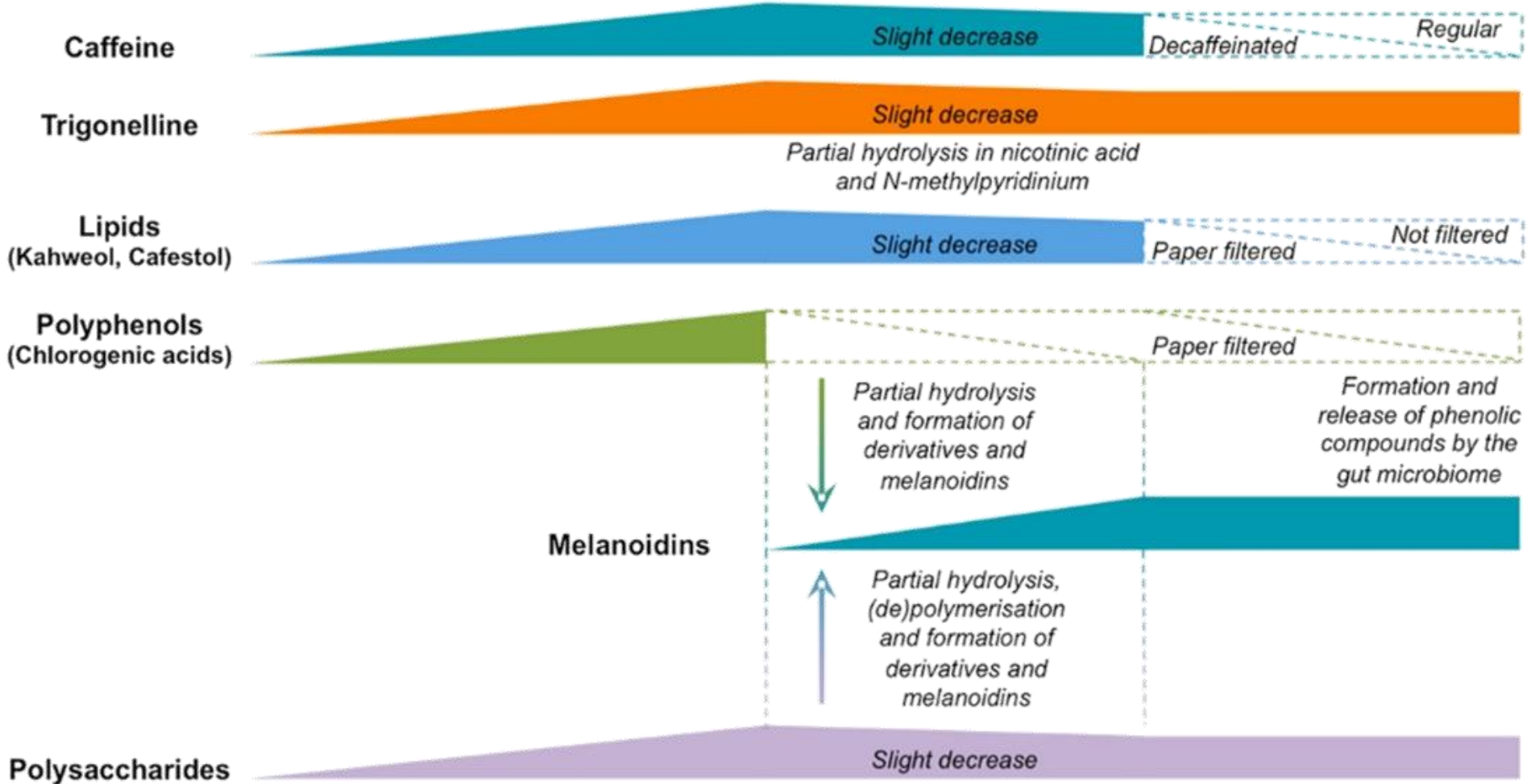


Roasted beans

→
Brewing



Coffee





¡Muchas Gracias
por su Atención!

Luis R. Soto

luisroberto345@gmail.com - 55108408

