Nombres aprendices:

_____

_____

Competencia: manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.
Resultado de aprendizaje: identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa.

QUIMICA DEL SABOR

La lengua humana tiene alrededor de 10000 papilas gustativas; dependiendo de su localización en la lengua tienen la habilidad de detectar mejor cierto tipo de estímulos o sabores. Actualmente conocemos 4 sabores básicos: dulce, salado, amargo, acido. (5. umami)

Autor: Raul Colorado Peralta Y Jose María Rivera

Papilas gustativas: pequeñas estructuras en la superficie superior de la lengua, se compone de un grupo de células receptoras, que están conectados a ramificaciones nerviosas que envían señales al cerebro.

Percepción de la fragancia: café molido seco el cual libera los mas volátiles compuestos aromáticos
Percepción del aroma: tan pronto como usted pone los primeras gotas de agua caliente en el café seco molido, el aroma surgirá.

DISOLUCIONES E INTENSIDAD DE LOS SABORES BASICOS

1. Preparar las siguientes muestras de acuerdo al gramaje indicado en la tabla:

Sabor/ingrediente	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
Salado /sal	1 g : 1 Lt agua	2 g : 1 Lt agua	4 g : 1 Lt agua
Dulce /azúcar	7,5 g : 1 Lt agua	15 g : 1 Lt agua	30 g : 1 Lt agua
Dulce /miel	7,5 g : 1 Lt agua	15 g : 1 Lt agua	30 g : 1 Lt agua
Dulce /panela	7,5 g : 1 Lt agua	15 g : 1 Lt agua	30 g : 1 Lt agua
Acido /acido cítrico (zumo de limón)	1 cc : 1 Lt Agua	2 cc : 1 Lt Agua	4 cc : 1 Lt Agua
Acido /acido acético (vinagre blanco)	1 cc : 1 Lt Agua	2 cc : 1 Lt Agua*	4 cc : 1 Lt Agua

*Agua a temperatura ambiente

2. Una vez montadas las muestras anteriores, en parejas de personas, iniciar las pruebas sensoriales en donde la muestra se toma a sorbos teniendo en cuenta el siguiente orden Acido, luego salado y luego dulce y se mueve alrededor de la boca de tal manera que entre en contacto con toda la superficie de la lengua, No es necesario tragar la solución. enjuagarse la boca entre cada evaluación con agua potable a temperatura ambiente. Y de esta manera se evalúan todas las muestras en sus diferentes intensidades.

3. Posteriormente su compañero de trabajo seleccionara una muestra de cada sabor (el otro compañero debe desconocer las muestras seleccionadas), asignar un código para cada muestra y diligenciar la tabla de resultados indicada a continuación de acuerdo a la evaluación sensorial ejecutada

Tabla resultados intensidades evaluación sensorial sabores básicos, marque con una X la intensidad percibida:

SABOR	MUESTRA #	INTENSIDADES		
		BAJA	MEDIA	ALTA
Salado /sal				
Dulce /azúcar				
Dulce /miel				
Dulce /panela				
Acido /acido cítrico (zumo de limón)				
Acido /acido acético (vinagre blanco)				

4. Combinaciones:

En este último ejercicio se propone que hagas mezclas de sabor e intensidades con tu compañero de trabajo, a ciegas y luego codificar y diligenciar la siguiente tabla, indicando en la columna los sabores percibidos y colocando I para intensidad baja, II para intensidad media y III para intensidad alta siguiendo la instrucción dada:

MUESTRA #	Acido	Dulce	Salado

Conclusión del ejercicio:

_____
_____
_____
_____
_____
_____