17 Ptos

Nidia Méndez.
C= 15 punts.

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.l.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA
10	miel de maple, comida, sirope.	
18	Agradable.	
22	Maple, cereoloso.	
25	Caramelo, palomitas cine. (2)	
26	Dolce.	
27	Dolce.	
28	Comida.	
29	Maiz popeta.	
30	Guardado.	

CARAMELIZACIÓN: Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

9 puntos

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE

CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ

"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY NUTTY CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA	
10	olor suave a chocolate		0
18		Floral.	0
22		frutos.	0
25		miel.	0.
26		melosa.	0.
27	olor suave anis	anis.	0
28		clavo.	0.
29	olor fuerte chocolate.	chocolate.	1.
30	olor suave. a Rosas.	nuez.	2.

Cafe con atributos Las profes

***CARAMELIZACIÓN:** Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.*
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee

Alumno: Carlos E. Medina Barrera.

C= 9,0.

Puedes Mejorar ☺.

TOTAL 12

A

LA NARIZ DE CAFÉ

THE ART OF AROMA PERCEPTION IN COFFEE
CLASIFICACIÓN DE GRUPOS DE LA NARIZ DE CAFÉ
"TALLER DE DESARROLLO DE HABILIDADES DE ANALISIS SENSORIAL EN CAFÉ"

The Art of Aroma Perception in Coffee

S.u.g.a.r B.r.o.w.n.i.n.g

CARMELLY | NUTTY | CHOCOLATY

ID	DESCRIPTOR	AROMA
10		Vainilla suave 2
18	hierbas Trituradas	0
22		Cerealoso 0
25	dulce de frutas	0
26	chocolate con chavos	2
27		Caramelo 0
28	herbal	0
29		Tabaco 0
30	cerealoso	0

Cafe con atributos
Las Profes

***CARAMELIZACIÓN:** Compuestos aromáticos que son el resultado del proceso de caramelización durante la tostión del Café.*
El resultado que ocurre al exponer el azúcar a altas temperaturas provoca esta caramelización. Estas reacciones ocurren al momento de tostar café y se encuentran comúnmente en el aroma del café recién preparado.

ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO
DOCENTE E INSTRUCTORA ESPECIALISTA EN CAFÉ
"LAS PROFES"
@angelicatovarcoffee