INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS OLFATIVO DEL CAFÉ

Introducción a la Evaluación Sensorial de Café.

INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS

ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

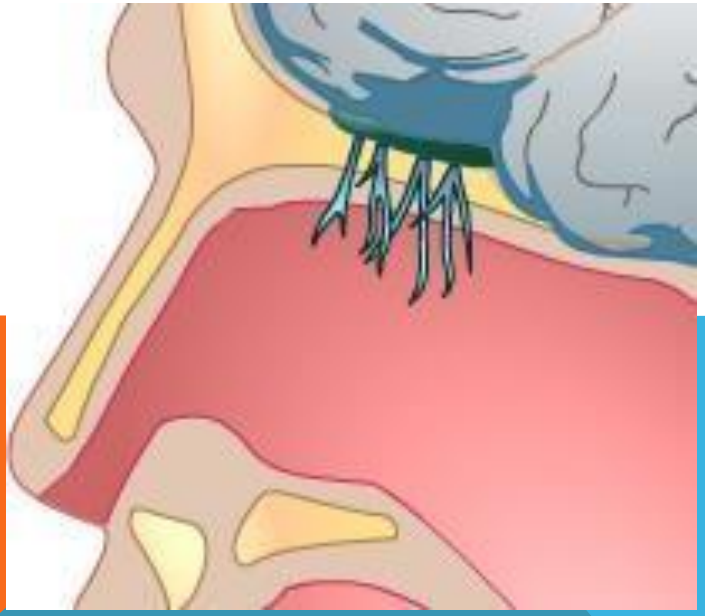
QUE ES EL OLFATO ?

Es el sentido cuyos receptores, situados en la membrana nasal, son estimulados por compuestos químicos volátiles.

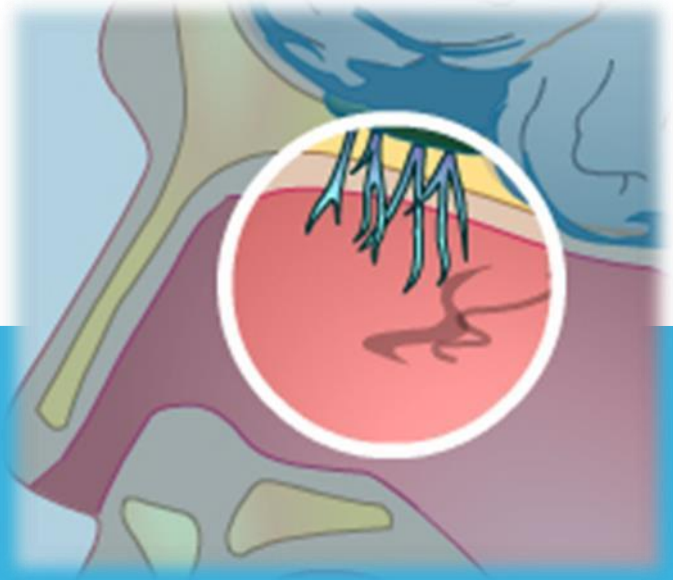


Para estimular las células olfatorias es necesario que las sustancias sean volátiles, es decir, han de desprender vapores que puedan penetrar por las fosas nasales, y que sean solubles en agua para que se disuelvan en el moco y lleguen a las células olfatorias. estas transmiten un impulso nervioso al bulbo olfatorio y, de este, a los centros olfatorios de la corteza cerebral, que es donde se aprecia e interpreta la sensación.

Antes de la Olfacción



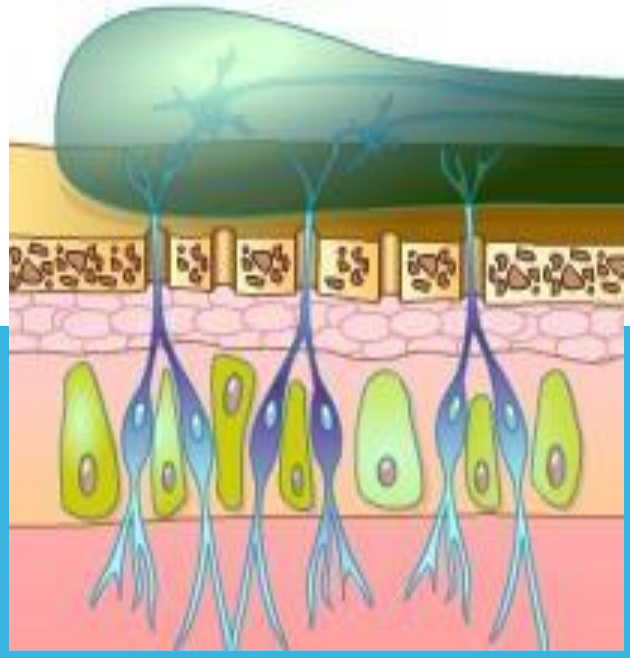
Durante la Olfacción



Las células olfatorias llegan a fatigarse: tras un largo periodo percibiendo una misma sustancia, dejan de emitir impulsos nerviosos respecto a ella, pero siguen detectando todos los demás olores.

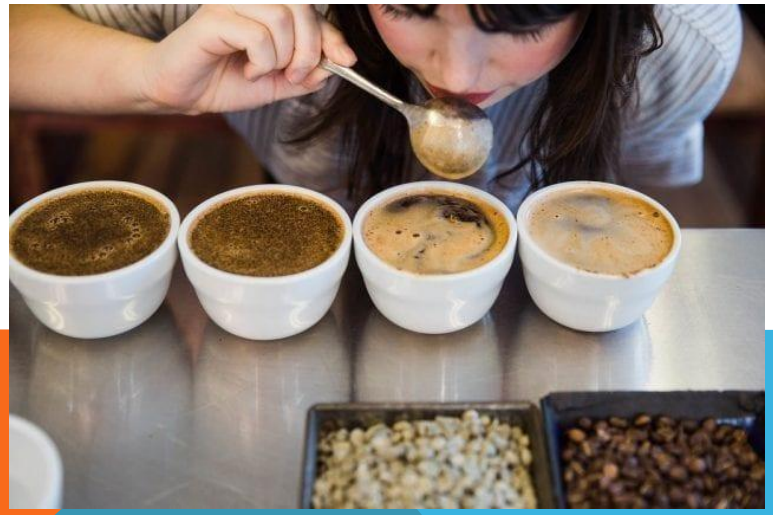
los atributos que se perciben con el sentido del olfato son el olor y el aroma, el olor: tiene que ver con el producido por los alimentos por la volatilización de sustancias que se esparcen por el aire llegando hasta la nariz y el aroma, consiste en la percepción de sustancias aromáticas de un alimento después de colocarlo en la boca.

- La membrana nasal puede sentir miles de olores distintos.
- La persona promedio puede distinguir entre 2000 y 4000 olores



EL OLFATO EN EL CAFÉ

Generalmente un catador de café depende más de su memoria olfativa, construida con la experiencia, que de la sensibilidad a estímulos particulares





LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CAFÉ

Los movimientos físicos involucrados en cada paso del proceso de evaluación, como aspirar, sorber y tragar, se debe exagerar mas allá de los niveles comunes que usamos para comer y beber a diario. El propósito de exagerar estas acciones físicas es saturar la mayoría de terminales nerviosos que podamos con el estimulo apropiado del café, para evocar una sensación completa de sabor.

Si bien este comportamiento es considerado grosero en otros entornos, es definitivamente esencial en la mesa de catacion.

La catacion del café consta de 5 pasos en los que se evalúa

- **Fragancia**
- **Aroma**
- **Sabor**
- **Nariz**
- **Sabor residual**



FRAGANCIA

El carácter de la fragancia indica la naturaleza del sabor:

Sensaciones dulces conducen a sabores ácidos

Sensaciones pungentes conducen a sabores agudos.

La intensidad de la fragancia revela la frescura de las muestras, ósea el tiempo transcurrido entre el tostado y la molienda.

AROMA

Son los gases que se forman debido a la alta temperatura del agua estos se aspiran vigorosamente a través de la cavidad nasal por medio de una acción larga y profunda de aspiración.

esta acción va desde frutos a herbáceo llegando incluso a la sensación de olor a nueces.

La experiencia en esta acción lleva al catador a desarrollar una memoria olfativa.

SABOR

Para catacion se utiliza una cuchara especial, normalmente una cuchara sopera redondeada, con capacidad entre 8 y 10 cc de liquido

La temperatura afecta la percepción del estimulo, es importante notar el punto de donde se esta sintiendo la sensación para ayudar a revelar su carácter:

- **Temperatura 71°c resalta sabor residual, acidez, cuerpo y balance**
- **Temperatura 60°C resalta: balance , acidez, cuerpo**
- **Temperatura 37°C resalta: dulzura, uniformidad, taza limpia**

«Si algo no se convierte en liquido, no podemos saborearlo.»

Podemos describir la materia orgánica del café como una serie de:

- **Azucares**
- **Aceites vegetales**
- **Ácidos de frutas**

Encontrados comúnmente en la mayoría de vegetales, frutas y nueces.

NARIZ

La aspiración del café sobre la superficie de la lengua también lo gasifica u oxigena de forma que parte de los compuestos orgánicos presentes en la fase liquida se transformen en estado gaseoso por el cambio de la presión del vapor. La fuerte acción de sorber atrae los gases para que suban por la cavidad nasal y permite que el catador analice la nariz de la bebida del café .

Este análisis simultaneo de sabor y nariz (vapores) le otorga a la muestra de café su sabor singular.

- **en el caso de los café de tostado normal (media) la nariz tiende a reflejar las características de los subproductos caramelizados**
- **Mientras que en la Tostion oscura: la nariz exhibe las características de sabor de los subproductos de la destilación seca.**

Nariz (sorber) membrana olfativa, al respirar el aire no llega hasta ahí, pero al olfatear o sorber se empuja el aire y se perciben las notas que buscamos en el café.

SABOR RESIDUAL

Es la permanencia del sabor en el paladar después de haber expulsado el café de la boca. Este puede ser agradable dejando un sabor dulce y refrescante o desagradable dejando un sabor amargo o áspero.

SABORES BASICOS

- **Dulce**
- **Salado**
- **Acido**
- **Amargo**

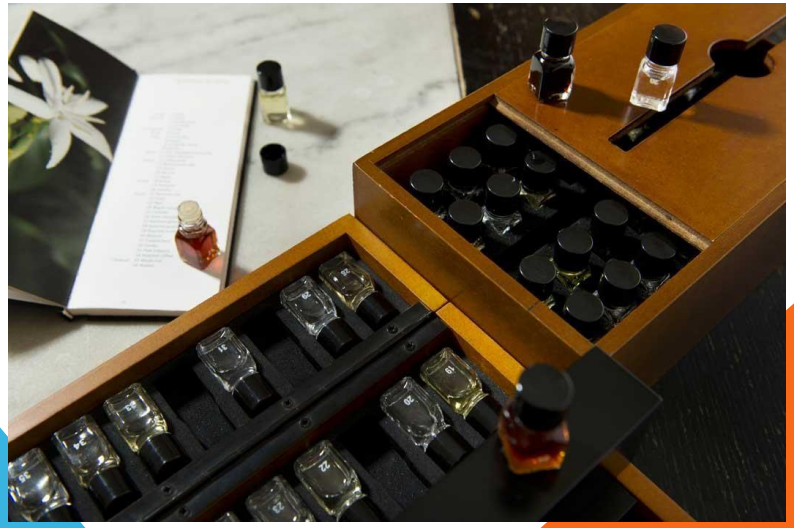


COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

A pesar de que no existen *olores primarios*, sensaciones específicas pueden agruparse en categorías genéricas basadas en al propiedades de los compuestos que crean la sensación olfativa.

Es por tal motivo que se crea la NARIZ DEL CAFÉ

LE NEZ DU CAFÉ





Esta útil herramienta, muy popular entre catadores y aprendices de catadores de café, se gestó en Colombia, en un trabajo conjunto del francés Jean Lenoir y la Federación Nacional de Cafeteros. Partiendo de los atributos del café colombiano, su uso se extiende a todos los orígenes de café.

Desarrollado a finales de los 90, en un trabajo conjunto del francés Jean Lenoir y la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), la Nariz del Café es una herramienta fundamental para entrenar el olfato que se ha popularizado en diversos rincones del planeta, sobre todo entre catadores.

¿QUE INCLUYE?

- Es un estuche de 36 olores característicos del café, no sólo colombiano, sino de diversos orígenes. el estuche incluye una guía con la descripción de cada uno de los olores identificados, incluido el grupo al que pertenece (terrosos, leguminosos, vegetales secos, amaderados, especiados, florales, frutales, animales, tostados y químicos), y el origen del grano donde es común hallar esos aromas.

- Entre las notas positivas más representativas del café colombiano están las cítricas, melosas, acarameladas, a chocolate, nuez y florales, como el jazmín.
- este “alfabeto aromático” desarrollado por lenoir y la FNC se ha popularizado en la industria. la FNC la emplea internamente para entrenar a sus catadores. hoy en día se utiliza no solo para el café colombiano, sino para cafés de otras partes del mundo.

COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

- Enzimáticos



- Caramelizados



- Destilación Seca



- Defectos



COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

Aromas Enzimáticos - Vivos

Compuestos aromáticos que son el resultado de reacciones enzimáticas. Comúnmente encontrados en el café recién molido

- Papa
- Pepino
- Flor de Café
- Durazno
- Miel
- Arveja
- Rosas
- Limón
- Manzana

COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

Caramelizados

Compuestos aromáticos que son el resultado de la caramelización de químicos durante el tueste del café. Generalmente se detectan en el café recién hecho

- Vainilla
- Mantequilla Fresca
- Pan Tostado
- Caramelo
- Chocolate Obscuro
- Almendras Tostadas
- Maní Tostado
- Avellanas Tostadas
- Nogada

COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

Destilación Seca

Compuestos aromáticos que son el resultado de la combustión de la fibra del café durante el tueste. Generalmente detectados retro-nasalmente después de tragar.

- Cedro
- Clavo de Olor
- Pimienta
- Semilla de Cilantro
- Mora
- Malta
- Miel de Maple
- Tabaco de Pipa
- Café Tostado

COMPONENTES AROMÁTICOS EN EL CAFÉ

Defectos

Compuestos aromáticos que generalmente son el resultado de mal manejo en cosecha o post-cosecha. Relacionados comúnmente con mal secado y/o almacenamiento del grano de café.

- Tierra
- Heno
- Pulpa de Café
- Cuero
- Arroz Basmatí
- Carne cocida
- Humo
- Medicinal
- Caucho

AROMAS DE CAFÉ

En el proceso de la cata de café, es fundamental detectar, memorizar, reconocer y poder nombrar ese aroma. Para ello, resulta muy importante nutrir a nuestro cerebro de información que nos permita reconocer los aromas cuando los sentimos.

Jean Lenoir considera que es un viaje para los sentidos. Estos 36 aromas han sido clasificados atendiendo a la siguiente clasificación:

1. Terrosos (Tierra)
2. Leguminosos (Papa, Guisante, Pepino)
3. Vegetales secos (Paja)
4. Amaderado (Cedro)
5. Especiados (Clavo, Pimienta, Vaina de Cilantro, Vainilla, Rosa té, Flor de cafeto, Cereza de cafeto, Grano de grosella negra, Limón, Albaricoque, Manzana)
6. Animales (Mantequilla, Nota melosa, Cuero)
7. Tostados (Arroz basmati, Pan tostado, Malta, Nota de Regaliz, Caramelo, Chocolate amargo, Almendra tostada, Maní/Cacahuete tostado, Avellana tostada, Nuez, Aves asadas, Olor ahumado, Tabaco, Café tostado.
8. Químicos (Nota medicinal, Caucho).

36 AROMAS DE LE NEZ DU CAFÈ



01 Tierra	19 Nota melosa
02 Papa (Patata)	20 Cuero
03 Guisante (Arveja)	21 Arroz Basmati
04 Pepino	22 El pan tostado
05 Paja	23 Malta
06 Cedro	24 Nota de regaliz
07 Clavo de olor	25 Caramelo
08 Pimienta	26 Chocolate amargo
09 Grano de cilantro	27 Almendra tostada
10 Vainilla	28 Cacahuete tostado
11 Rosa té	29 Avellana tostada
12 Flor de cafeto	30 Nuez
13 Cereza del cafeto	31 Aves asadas
14 Grano de grosella negra	32 Olor ahumado
15 Limón	33 Tabaco
16 Albaricoque	34 Café tostado
17 Manzana	35 Nota medicinal
18 Mantequilla fresca	36 Caucho

TALLER

1. haga un listado de los 36 frascos en orden que contiene la nariz del café y al frente de cada uno dibuje o pegue el ítem que corresponde.

2. Divide en 4 tablas los grupos de componentes aromáticos en el café cada uno agrupando 9 referencias, sus respectivos número de referencia, nombre del aroma y memoria olfativa (a que lo relaciona) así:

N° Referencia	Nombre del Aroma	Memoria olfativa