

Pruebas sensorias del café y sus atributos según NTC 4876

Para implementar una sesión de catación y evaluación sensorial profesional, es fundamental estructurar los métodos según los protocolos internacionales (como los de la SCA) Specialty Coffee Association adaptándolos a un formato práctico.

1. Método de Catación Estándar (Protocolo de Infusión)

Este es el método técnico por excelencia para evaluar la calidad intrínseca del grano.

Preparación: Se utilizan tazas de porcelana o vidrio de 200 a 260 ml. El café debe tener un tueste medio y una molienda media-gruesa (similar a la sal de mar).

- La Dinámica:
- Fragancia: Evaluar el café seco recién molido.
- Aroma: Añadir agua a 93°C y dejar reposar 4 minutos antes de romper la costra con la cuchara.
- Sabor y Cuerpo: Una vez la infusión baje a 70°C, se succiona con fuerza de la cuchara para atomizar el líquido en el paladar.
- Uso: Ideal para identificar defectos, dulzor, acidez y el "puntaje en taza".

2. Método de Preparación por Filtrado (V60 o Chemex)

- Implementar un método de extracción permite evaluar cómo se comporta el café en un escenario de consumo real.
- Preparación: Utilizar un ratio de 1:15 (por cada gramo de café, 15 de agua).
- La Dinámica: Se analiza la claridad de la bebida. Al ser métodos de papel, resaltan las notas brillantes y cítricas.
- Atributos a medir: La persistencia del sabor (posgusto) y el equilibrio entre la fuerza (TDS) y la extracción.
- Uso: Comparar cómo un mismo grano cambia su perfil sensorial cuando se filtran los aceites y sedimentos.

3. Método Sensorial: Prueba Triangular (Discriminación)

- Este es un método estadístico para entrenar el paladar y detectar diferencias sutiles entre muestras.
- Preparación: Se presentan tres tazas al catador. Dos tazas contienen el mismo café y una es diferente (por ejemplo, una variedad distinta o un proceso de secado diferente).
- La Dinámica: El objetivo no es decir "a qué sabe", sino identificar cuál es la taza intrusa basándose únicamente en el olfato y el gusto.
- Uso: Excelente para control de calidad o para demostrar la diferencia entre un café comercial y uno de especialidad.



Tabla de Evaluación Sugerida

Para registrar los resultados, puedes usar una escala simple de 1 a 5 en estos atributos:

Atributos	Café 1	Café 2	Café 3
Fragancia/aroma			
Acidez			
Cuerpo			
Dulzor			
Limpieza de taza			



BIBLIOGRAFIA

- Norma técnica Colombiana NTC 4876 Análisis sensorial del café guía general, proporciona directrices específicas sobre la preparación de muestras y las condiciones ambientales del laboratorio