El análisis sensorial del café

Una herramienta para el sector, de los productores a los torrefactores

Café en CIRAD

El aroma, el sabor y el gusto de la taza de café dependen de una multitud de factores: efectos del medio, prácticas humanas, mezcla de distintos orígenes, torrefacción, método de preparación de la bebida... Un cambio en esta compleja cadena provoca variaciones de sabor. Para evaluarlas y cuantificarlas hay que catar el producto.

Para conocer la calidad de un lote de café, no basta con analizar físicamente los cafés verdes sino que debe completarse con un análisis organoléptico en taza. En efecto, no siempre existe relación entre la cantidad de defectos y la calidad de la bebida. Si un grano sobrefermentado puede contaminar un paquete de café, es difícil detectar la diferencia entre un lote sano y un lote que contiene menos de un 40% de granos perforados por un insecto, la broca.

¿Qué es el análisis sensorial del café?

La catación se ha convertido en un método científico que proporciona una imagen sensorial de un producto y permite:

- detectar o medir diferencias, a veces mínimas, entre productos;
- describir un producto estableciendo su perfil sensorial;
- apreciar la calidad o evaluar la aceptabilidad del producto por el consumidor.

Las propiedades sensoriales del producto son evaluadas por un jurado de 12 a 15 personas formadas según las reglas de la Asociación Francesa de Normalización (AFNOR).

© J.J. Perriot

Entrenamiento y selección de catadores de café en Costa Rica.

© Dévouard/Réa/60 millions de consommateurs

Laboratorio de análisis sensoriales del CIRAD: cata de café.

La metodología sensorial emplea como "instrumento de medida" a un grupo de catadores para tener en cuenta estadísticamente la variabilidad de las percepciones individuales de los consumidores. Los análisis estadísticos nos informan de la confiabilidad de los catadores y de los resultados. El tipo de test y las herramientas estadísticas que se empleen dependerán de los objetivos de la catación: por ejemplo, una prueba triangular para verificar la conformidad de una fabricación con relación a un estándar, un test descriptivo para comparar fabricaciones de orígenes diferentes.

Las prácticas de análisis sensorial están reguladas por normas francesas e internacionales: AFNOR 2002, ISO.

CIRAD

Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo

Departamento de cultivos perennes

Programa café

Boulevard de la Lironde
TA 80 / PS3
34398 MONTPELLIER Cedex 5
Francia
cafe@cirad.fr

Los objetivos del análisis sensorial

El análisis sensorial del café responde a los siguientes objetivos:
- describir el café;
- evidenciar un defecto organoléptico y encontrar el origen;
- evidenciar el efecto de factores exteriores;
- caracterizar los cafés de distintos terruños;
- poner a punto nuevos productos;
- comparar un café con los estándares del mercado.

Unas pruebas útiles para todo el sector

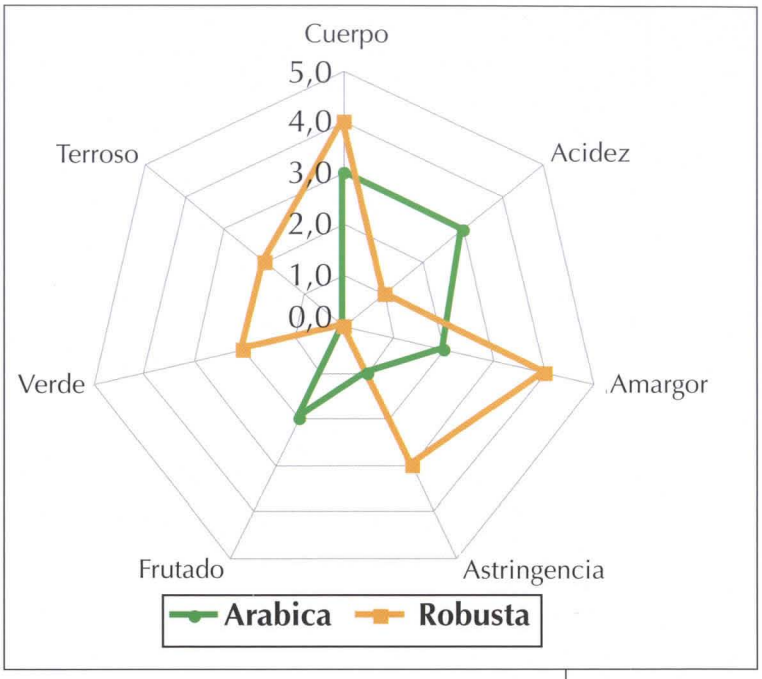
• Los productores y los exportadores pueden seguir una formación de análisis sensorial que les permita identificar los buenos cafés y los principales defectos. El análisis sensorial les permite valorar adecuadamente el impacto de sus decisiones en términos de cultivo, tecnología o almacenamiento.
• La mayoría de comercializadoras catan los cafés oro que reciben.
• Los industriales también prueban la calidad de los lotes puestos en venta.
• Los investigadores utilizan pruebas organolépticas para conocer el impacto de nuevas variedades, de las prácticas de cultivo...

© J.J. Perriot

Granos de café verde Robusta.

Un instrumento que puede aplicarse sobre el terreno

Crear un laboratorio funcional de análisis sensorial y formar jurado de catación requiere un buen conocimiento de las técnicas y de la práctica. Los expertos del CIRAD intervienen sobre el terreno para apoyar, seleccionar y, seguidamente, formar jurados de catación. Posteriormente, se puede evaluar la confiabilidad del nuevo laboratorio mediante pruebas comparativas con el laboratorio del CIRAD.
Además, el laboratorio de análisis sensorial del CIRAD imparte cursos prácticos de larga duración (dos a seis meses) sobre análisis sensorial del café, gestión de un jurado y estadísticas.



Diferencias organolépticas entre los cafés Arabica y Robusta.

© P. Vaast

Selección y entrenamiento de jueces en Nicaragua.

Para más información

Jean-Jacques Perriot
y Fabienne Ribeyre,
CIRAD, 73 rue Jean-François Breton
TA 80 / 16
34398 Montpellier Cedex 5, Francia
jean-jacques.perriot@cirad.fr
fabienne.ribeyre@cirad.fr
Tel.: +33 4 67 61 58 92
Fax: +33 4 67 61 59 55