

## RESUMEN

Autor [Rivera Barzola, J.Y.](#)

Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)

Título Estimación del tiempo de vida útil del café verde y pergamino (Coffea arabica) en diferentes empaques mediante pruebas aceleradas

Impreso Lima : UNALM, 2016

### Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

[J11. R5 - T](#)

USO EN SALA

Descripción 194 p. : 44 fig., 50 cuadros, 87 ref.  
Incluye CD ROM

Tesis Tesis (Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia

[CAFE ARABICA](#)

[ENVASADO](#)

[EMPACADO](#)

[ALMACENAMIENTO](#)

[PRESERVACION](#)

[CALIDAD DEL PRODUCTO](#)

[PROPIEDADES](#)

[FISICOQUIMICAS](#)

[ANALISIS MICROBIOLÓGICO](#)

[ANALISIS ORGANOLEPTICO](#)

[EVALUACION](#)

[PERU](#)

[CAFE VERDE](#)

[CAFE PERGAMINO](#)

[ESTIMACION TIEMPO UTIL](#)

N°

PE2017000118 B / M

estándar

EUVZ J11; Q08

En la presente investigación se estimó el tiempo de vida útil del café verde y el café pergamino en los siguientes envases: yute, superbolsa (polietileno) más yute y trilaminado (PET, aluminio y PEBD), mediante pruebas aceleradas tomando como factores de calidad: el vector color, la acidez expresada en ácido clorogénico, el porcentaje de humedad en función al deterioro del grano de café así como la evaluación sensorial que se realizó en el café verde y café pergamino tostado con cuatro catadores especializados denominados catadores Q, en función a la calidad Premium de café tostado. El estudio se realizó en el café Arábica variedad *typica* obteniéndose el café verde del pilado y pulido del café pergamino. El tiempo de vida útil se determinó mediante pruebas aceleradas; donde se almacenó el café verde y café pergamino en los empaques de yute, superbolsa más yute y trilaminado en cámaras con diferentes temperaturas y tiempos: a 40 °C durante 81 días; 50 °C durante 48 días y a 60 °C durante 25 días. Se realizaron pruebas microbiológicas durante el periodo de 12 meses en las diferentes presentaciones del café almacenados a temperatura ambiente, con una humedad relativa de 60-65 por ciento en el empaque de yute. Los resultados en los diferentes factores de calidad evaluados, señalan que no existen diferencias estadísticamente significativas cuando se almacena el café en grano verde o con el pergamino. El factor que delimita el tiempo de la vida útil del café verde o pergamino es la evaluación sensorial donde se obtuvo para el café verde o pergamino almacenado en yute el tiempo de dos meses, almacenado superbolsa más yute en cinco meses y en el empaque trilaminado, 10 meses. El mejor empaque para almacenar café verde o pergamino a un nivel de significancia del 0,05 es el trilaminado.

## **Abstract**

In this research estimated the useful life of green coffee and parchment coffee in these followings packaging: jute, superbolsa (polyethylene) more jute and trilaminate (PET, aluminum and LDPE), by accelerated tests using as quality factors: the color vector, acidity, expressed as chlorogenic acid, moisture percentage according to the deterioration of the coffee bean and sensory evaluation was performed on green coffee

and parchment coffee roasted with four specialized tasters called tasters Q, according to Premium quality roasted coffee. The study was conducted in the typica Arabica variety obtaining green coffee and polished parchment coffee. The lifetime was determined by accelerated tests; where green coffee and parchment coffee stored in packaging jute, jute and trilaminated superbolsa more cameras with different temperatures and times: at 40° C for 81 days; 50° C for 48 days and at 60° C for 25 days. Microbiological tests were conducted during the period of 12 months in the different presentations of coffee stored at room temperature with a relative humidity of 60-65 percent in the jute packaging. The results in different quality factors assessed, indicate that there are no statistically significant differences when coffee is stored in green beans or parchment. The factor that limits the time of the life of green coffee or parchment is the sensory evaluation which was obtained for green coffee or parchment stored in jute time of two months, stored superbolsa more jute in five months and the trilaminated packaging, 10 months. The best packaging for storing green coffee or parchment to a significance level of 0,05 is the trilaminated.