

RESUMEN

Autor [Franco Villavicencio, C.F.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Perú\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Estudio de tiempo de vida útil del café instantáneo**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	J11. F7 - T	EN PROCESO
	Descripción 52 p. : 12 fig., 6 cuadros, 18 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Trabajo Monográfico (Ing. Industrias Alimentarias)	
	Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia CAFE INSTANTANEO APTITUD PARA LA CONSERVACION ANALISIS ORGANOLEPTICO HUMEDAD BIODETERIORO ALMACENAMIENTO EVALUACION PERU TIEMPO DE VIDA UTIL	
	Nº PE2017000669 B / M	
	estándar EUV J11	

En el presente documento se exponen los aspectos teóricos fundamentales para el desarrollo de un procedimiento de estudio de vida útil de café instantáneo. La información expuesta abarca desde del tratamiento que recibe el grano de café hasta los diversos factores que aceleran su deterioro con respecto al tiempo, el mismo que está relacionado principalmente con las reacciones químicas que se desarrollan al tener contacto con la luz, humedad, temperatura, entre otros factores externos. Para el café instantáneo, se considera como característica

crítica el contenido de humedad y la temperatura. El método directo de estudio de vida útil para café instantáneo descrito en las siguientes páginas, consta del ensayo en una cámara climatizada a una misma temperatura y humedad relativa, a fin de monitorear su comportamiento en el tiempo. Otro análisis que juega un papel muy importante en la validación del tiempo de vida es la evaluación sensorial. Para tal fin se mostrará la necesidad de tener un jurado sensorial altamente entrenado y especializado, importante para establecer el límite de calidad, garantizar la conservación de sus características y brindar al consumidor un café de la más alta calidad.

Abstract

In this document, the fundamental theoretical aspects for the development of an instant coffee life study procedure are presented. The information presented ranges from the treatment that receives the coffee bean to the various factors that accelerate its deterioration with respect to time, the same that is mainly related to the chemical reactions that develop when having contact with light, humidity, temperature, among other external factors. For instant coffee, the moisture content and temperature are considered critical factors. The direct method of shelf life for instant coffee described in the following pages consists of a test in a heated chamber at a constant temperature and relative humidity, in order to monitor its behavior over time. Another analysis that plays a very important role in the validation of the shelf life is the sensory evaluation. To provide the consumer with the highest quality coffee, it was stated the need to have a highly trained and specialized sensory jury; in order to establish the quality limits and guarantee the preservation of coffee characteristics.