

## Ficha Técnica del Café (*Coffea spp.*)

La ficha técnica del café varía según la especie (*Arábica* o *Robusta*) y la etapa de procesamiento (verde, tostado o bebida final), abarcando características físico-químicas, nutricionales y sensoriales.

### Características Físico-Químicas y Nutricionales

La composición del café es compleja, e incluye compuestos como la cafeína, cuya fórmula molecular es  $C_8H_{10}N_4O_2$ .

Característica	Grano Crudo (Verde)	Café Tostado y Molido (Polvo)	Café Líquido (Bebida)
<b>Humedad</b>	Máximo 12%	Máximo 5%	Componente principal, $\sim 98\%$
<b>Cafeína</b>	Varía ( <i>Arábica</i> : 1,2% a 1,5% ; <i>Robusta</i> : 2,2% a 2,7% )	Mínimo 0,7%	Variable, depende del método de preparación
<b>Minerales</b>	Rico en potasio, magnesio, calcio, sodio, hierro, entre otros.	Presente, pero en pequeñas cantidades en la bebida final.	Magnesio, calcio, sodio y potasio.
<b>Carbohidratos</b>	Contiene.	Cantidad despreciable en la bebida pura.	$\sim 0$ g por porción ( 177 ml ) de café negro.
<b>Calorías</b>	Variable	Variable	Casi cero calorías ( $\sim 1$ kcal por taza de expreso).
<b>pH (Bebida)</b>	No aplicable	No aplicable	5,4 $\pm$ 0,1 (varía con el agua y el tueste).

### Características Organolépticas (Sensoriales)



Las características sensoriales son evaluadas en una escala específica y definen la calidad del café:

- **Aroma:** Característico, que puede incluir notas de caramelo, cacao, canela o pan tostado, dependiendo del origen y el grado de tueste.
- **Acidez:** Generalmente de **baja a moderada**, aunque puede ser alta en cafés de tueste claro o de origen específico.
- **Amargor:** **Moderado a bajo** (un amargor excesivo suele ser indicativo de sobre-tostado o de café robusta).
- **Sabor:** Característico y **equilibrado**. Debe estar libre de sabores indeseados como fermentado, mohoso o a tierra.
- **Cuerpo:** Razonablemente **con cuerpo**, pudiendo ser **aterciopelado** en cafés más suaves.
- **Calidad Global:** Clasificada en categorías como: Tradicional, Superior, Gourmet y Especial.