

Influencia de la recolección de granos verdes sobre el rendimiento y la calidad del café en la zona de Jarabacoa, República Dominicana

José Miguel Romero y Héctor Jiménez. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). jromero@idiaf.org.do y hjimenez@idiaf.org.do

La recolección de 13 % o más de granos verdes durante la cosecha en las principales zonas productoras afecta la calidad del café. Con el propósito de determinar los efectos de la recolección de granos verdes sobre el rendimiento tecnológico y la calidad a la taza del café, se realizó esta investigación en el 2006. Se utilizó un diseño experimental completamente al azar con 13 tratamientos y tres repeticiones. Los tratamientos evaluados variaron en 2 % de granos verdes desde 0 hasta 24%. Para la determinación del rendimiento tecnológico (oro/trilla), se piló una muestra de un kg de café pergamino. La evaluación de las variables organolépticas del café se realizó mediante la participación de un panel de ocho catadores. Se realizó un análisis de regresión para medir el efecto del % de granos verdes sobre el rendimiento tecnológico y la Prueba de Chi cuadrado para determinar la asociación de las características organolépticas del café con la proporción de granos verdes. Los resultados indican que por el aumento en la proporción de 2 % de granos verdes, el rendimiento de café oro se reduce en 10.5 gramos y la trilla aumenta en 8.4 gramos, respectivamente. Los mayores rendimientos de café oro (91.7 a 84.7 %) se obtuvieron con mezclas en proporciones de 0 a 8 % de granos verdes. La expresión de las características organolépticas del café en la taza no depende del % de granos verde en la mezcla, cuando se clasifica el grano por tamaño sobre la zaranda 16.

Palabras Claves/Key Words: Café, granos verdes, cosecha, rendimiento tecnológico y características organolépticas