



ESTACION EXPERIMENTAL TROPICAL PICHILINGUE
Km. 5 vía Quevedo - EL Empalme
Telfs. 750966 - 750967
Telefax: 751018



PROGRAMA NACIONAL DE CACAO Y CAFÉ

Fecha:

RESULTADOS DE ANALISIS DE CALIDAD DE MUESTRAS DE CACAO

Entidad:

ANALISIS FISICO – PORCENTAJE DE FERMENTACION

Fermentación

BUENA	MEDIA	VIOLETA	PIZARRA	INFESTADOS	OTROS	TOTAL Fermentación	PESO (gr.) 100 granos
-------	-------	---------	---------	------------	-------	-----------------------	--------------------------

Contenido de Humedad y pH

DESCRIPCIÓN	Cotiledón	Testa
Humedad		
pH		

ANALISIS SENSORIALES

DEGUSTACIÓN DE LICOR DE CACAO

SABORES BASICOS	SABORES ESPECIFICOS	OTROS
AMARGOR ACIDEZ ASTRING.	CACAO FLORAL FRUTAL NUEZ	VERDE MOHO

Observación:

RESPONSABLE LABORATORIO