

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
609:1994**

**GRANOS DE CAFE VERDE.
METODOS DE ENSAYO
(1^{ra} Revisión)**

CONTENIDO



PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS y fue aprobada por la COVENIN en su reunión No 127 de fecha 94-06-08 y sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 609-79.



**NORMA VENEZOLANA
GRANOS DE CAFE VERDE
METODOS DE ENSAYO**

**COVENIN
609:1994
1^{ra} Revisión**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla la descripción de los métodos de ensayo utilizados en la recepción del café verde: examen olfativo, visual y la determinación de materias extrañas y granos defectuosos.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 383:76 Café verde en sacos. Método de muestreo.

COVENIN 604: 93 Café. Definiciones.

3 METODOS DE ENSAYO

3.1 Material a ensayar: Para cada una de las siguientes determinaciones, la muestra consiste en 300 gramos de granos de café verde, tomada según COVENIN 383.

3.2 Examen olfativo: Debe realizarse para detectar la intensidad del olor y las causas que lo determinan.

3.2.1 Procedimiento:

3.2.1.1 Se deben registrar los siguientes datos de la muestra

Calidad y tipo
Origen o procedencia

3.2.1.2 Se coloca la muestra en un recipiente limpio sin olor, y a través de una percepción olfativa se capta el olor y su intensidad, y si es posible se identifica la causa del olor.

3.2.1.3 Expresión de los resultados

Se evalúa el olor y se registra de la siguiente manera:

3.2.1.3.1 Olor normal: Si no es un olor desagradable o si no se detecta ningún olor extraño al del café verde.

3.2.1.3.2 Olor anormal: Si hay un olor desagradable o si se detecta algún olor extraño al del café verde. Si se reconoce cualquier olor extraño debe ser descrito, indicando la materia o a que se asemeja.

3.2.1.3 Si se capta un olor anormal se procede a transferir la muestra a otro recipiente limpio (sin ningún olor) preferiblemente de vidrio y se cierra herméticamente. Después de aproximadamente una hora, a temperatura ambiente, se repite el examen olfativo, a modo de confirmar el resultado de la apreciación inicial o modificarla si es necesario.

3.3 Examen visual: Se realiza para examinar la apariencia general de la muestra.

3.3.1 Procedimiento

3.3.1.1 Se coloca la muestra sobre un cartón u hoja de color naranja o azul intenso, y se observa cuidadosamente, preferiblemente con la luz natural.

3.3.1.2 Se toma un registro de los siguientes parámetros:
Designación botánica de la muestra (Arábica o Canephora)

Tipo de café, según lo definido en la norma 604.

El color general de la muestra, el cuál puede presentar las siguientes tonalidades

Azuloso
Verdoso
Amarillento
Pardusco
Blanquecino

4 DETERMINACION DE MATERIAS EXTRAÑAS Y GRANOS DEFECTUOSOS

4.1 Aparatos

Balanza de 500 gramos de capacidad, y 0,1 de apreciación.

4.2 Procedimiento

4.2.1 Se pesa o se cuentan el número de granos que componen la muestra.

4.2.2 La muestra se extiende sobre el cartón u hoja de color naranja o azul intenso, se examina con luz natural, y se separan los granos defectuosos y las materias extrañas al fruto.

4.2.3 Se pesa o se cuentan el número de unidades de materias extrañas.

4.2.4 Una vez que se han separado las materias extrañas, se separan de la muestra los granos defectuosos de acuerdo a dos categorías:

4.2.4.1 Granos negros (véase norma 604)

4.2.4.2 Resto de granos defectuosos (véase norma 604)

4.3 Expresión de los resultados

4.3.1 El porcentaje en peso del total de las materias extrañas observadas en la muestra de café verde es igual a:

$$\frac{M_1}{M_0} \times 100$$

Dónde: M_0 = Peso en gramos de la porción de la muestra.

M_1 = Peso en gramos de las materias extrañas.

4.3.2 Si la determinación de materias extrañas se realizó a través del método de conteo de unidades, entonces en la fórmula se sustituye el peso en gramos por el número de unidades respectivamente.

4.3.3 El porcentaje en peso de los granos defectuosos observados en la muestra de café verde es igual a :

$$\frac{M_2}{M_0} \times 100$$

Dónde: M_0 = Peso en gramos de la porción de muestra.

M_2 = Peso en gramos de los granos defectuosos.

4.3.4 Si la determinación de granos defectuosos se realiza a través del conteo de unidades, en la fórmula se sustituye el peso en gramos por el número de unidades.

4.3.5 Si se desea calcular el porcentaje total de defectos se sustituye el M_2 por el peso total o por el número total de granos defectuosos, observados en las dos categorías (granos negros y otros granos defectuosos).

BIBLIOGRAFIA

ISO/ DIS 4149-77

Green Coffee Association of New York City, I.N.C.

COVENIN
609:1994

CATEGORIA
A

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:

IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN



FONDONORMA

CDU:663.73.:620.111

ISBN: 980 -06 -1296-3

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

Descriptores: Café verde, métodos de ensayo.