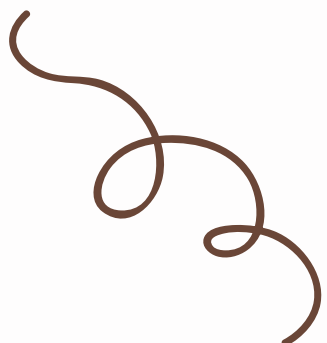




Este proyecto analiza los procesos de beneficiado del café (lavado, honey y natural) utilizando marcadores químicos como la sacarosa y el 5-hidroximetilfurfural (HMF), medidos mediante técnicas de HPLC-RID y HPLC-PDA.

El estudio incluyó muestras de las variedades Pacamara y Anacafe-14, recolectadas en fincas de las cordilleras Alotepec-Metapán, El Bálsamo-Quezaltepec y Apaneca-Illamatepec, las cuales fueron catadas, por medio de catadores Q-grade del ISC.



Registra tu asistencia
y obtén tu certificado.



“Identificación del proceso de beneficiado del grano de café (*Coffea arabica*) a través de marcadores químicos”



 Laboratorio de Investigación en Productos Naturales

 lipn.fqf

Este evento presenta los resultados del proyecto de investigación financiado por TechnoServe, PROMECAFE y USDA, cuyo objetivo fue destacar la importancia del análisis químico en el proceso de beneficiado y la trazabilidad del café salvadoreño de alta calidad.

El proyecto fue desarrollado por la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador, a través del Laboratorio de Investigación en Productos Naturales (LIPN), en conjunto con el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología y el Instituto Salvadoreño del Café (ISC).

Haz tus preguntas



Escanea el código QR y comparte tus preguntas con los expositores.



Comparte tus ideas



Escanea el código QR y comparte tus ideas

