

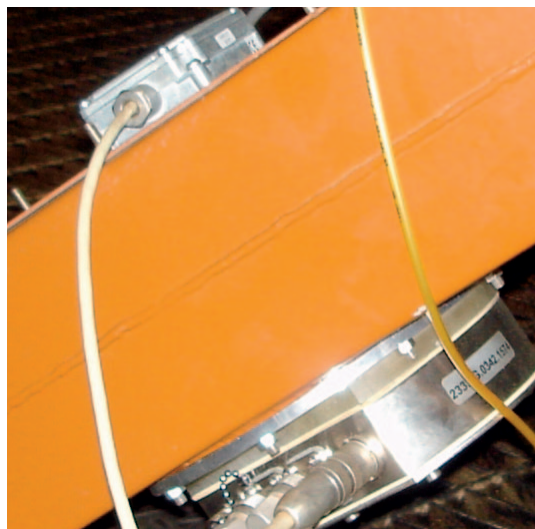
Medición de humedad en la industria del café

Del grano hasta el polvo

El Café es uno de las bebidas más populares. El conocimiento de la humedad en las distintas etapas de su producción, es uno de los secretos para la calidad y control de costos.

Aspectos económicos

El grano de café se vende por el peso, por lo tanto el porcentaje de agua en este producto es un factor muy importante; ya que el vendedor tratará de alcanzar el máximo valor de humedad permitida, manteniendo al mismo tiempo la alta calidad. Además existen en muchos países, como por ejemplo Alemania, un impuesto especial al café y por lo cual también es beneficioso tener el conocimiento de humedad en cada paso de producción, para reducir costos. Con solamente un aumento en 0,5%, los ingresos aumentan considerablemente.



Calidad

Otro aspecto importante es el hecho que en muchos países esté limitado el contenido de agua en el producto final a 5% por ley de protección al consumidor. El fabricante, por lo tanto, toma todas las medidas posibles para estar por debajo del límite. El empleo de la medición de humedad por microondas TEWS puede ayudar de manera eficiente, en muchos aspectos de la fabricación de café, a cumplir con mucha exactitud el valor de agua límite prescrito. Esto afecta por ejemplo el café crudo, que durante el almacenaje y el transporte no debe traspasar el límite de humedad de 13%, para desechar toda posibilidad de que el producto fermente.

VENTAJAS:

- Sistemas de medición altamente exactos para laboratorio y control de los procesos
- Medición simultánea de la humedad y la densidad del producto.
- Determinación volumétrica de humedad independiente del color aún en granos recién tostados



Resumen El conocimiento del contenido de agua en el café ayuda, manteniendo lo estipulado por la ley, a optimizar los productos con la meta de alcanzar una alta calidad y el mayor ingreso posible.

EJEMPLOS DE APLICACIÓN:

Producto		Porcentaje de humedad
Café verde	en laboratorio y en procesos	8 – 15%
Grano tostado	en laboratorio y en procesos	3 – 6%
Café molido	opcional: medición de densidad	3 – 6%
Café soluble	en laboratorio y en procesos	2 – 6%
Café instantáneo	en laboratorio y en procesos	2 – 6%