

Strategies to Guarantee the Quality of the Beverage in Colombian Coffees

G. I. PUERTA-QUINTERO

Centro Nacional de Investigaciones de Café. Cenicafé, Chinchiná,
A.A.2427 Manizales-Caldas, Colombia

SUMMARY

Colombia has a great tradition as a coffee producing and exporting country and it is the world's premier producer of mild coffee. Today coffee represents 20% of the country's foreign exchange income. Although the quality of the exported coffee has always been assessed and controlled, by the coffee authorities, avoiding that poor quality coffees reach the foreign market, today Colombia's purpose is to enhance the coffee quality controls, in order to improve the competitiveness in the international trade market and to satisfy the consumers with a safe and high quality product. It is known that micro-organisms are involved in coffee processing but improper practices, mainly during the drying and storage steps can lead to spoilage, taints and growth of mycotoxin-producing filamentous fungi. Realising the importance of these factors, several research studies have been carried out in Colombia related to the impact of coffee processing practices and conditions on coffee quality, such as the immature harvested beans, over fermentation processes, storage of wet parchment coffee and inadequate drying. The relationship between OTA formation and quality of coffee depending on the moisture content of the coffee beans, and on the relative humidity and temperature of storage have been also considered. The latest results of these studies are now available to the coffee farmers and extension personnel in Technical brochures which emphasise the good coffee processing practices and the importance of carefully drying for the prevention of deterioration of coffee quality. Colombia is working on the transference of the technological knowledge to the farmers through recommendations, courses and advisory visits. This year it has been planned to begin a sampling work in selected coffee farms, representative of the kinds of farms in the regions of study, in order to know the microorganisms involved in coffee processing in Colombia, and also to identify the hazards and critical control points in coffee processing related to OTA formation.

RESUMEN

Colombia tiene una gran tradición como productor de café y es el primer productor de café suave. Actualmente el café representa el 20% de los ingresos externos del país. Aunque la calidad del café exportado ha sido siempre controlada por la autoridades, evitando que cafés de inferior calidad salgan al mercado, hoy el país tiene como propósito mejorar los controles de calidad con el fin de aumentar la competitividad del café en los mercados internacionales y satisfacer al consumidor con un producto de excelente calidad y seguro. Es conocido que los microorganismos hacen parte del proceso del café, pero prácticas inadecuadas, en particular durante el secado y almacenamiento pueden conducir al deterioro del producto, defectos y crecimiento de hongos filamentosos productores de micotoxinas. Teniendo en cuenta la importancia de estos factores se han realizado varios estudios en Colombia relacionados con el efecto de las prácticas y condiciones de proceso de beneficio en la calidad del café, tales como la cosecha de granos inmaduros, los procesos de sobrefermentación, el almacenamiento de café húmedo y el secado inadecuado del café. También se ha investigado sobre la relación

entre la formación de OTA y la calidad del café dependiendo del contenido de humedad del grano y de las condiciones de almacenamiento. Los resultados más recientes de estos estudios están ahora disponibles para el servicio de extensión y los caficultores en forma de boletines de avances técnicos, donde se enfatiza sobre la importancia de las buenas prácticas de beneficio y del secado cuidadoso, para prevenir el deterioro de la calidad del café. Colombia está trabajando en la transferencia del conocimiento a los caficultores por medio de recomendaciones, cursos y visitas de asesoría. Este año se ha planeado comenzar un muestreo en varias fincas seleccionadas, representativas de las regiones de estudio, con el fin de conocer los microorganismos presentes en el proceso de beneficio del café en Colombia, y también identificar los riesgos y puntos críticos de control en el proceso del café, en relación con la formación de OTA.