



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

CAFÉ – INTRODUCCIÓN

Entre los distintos sabores que nos ofrecen las heladerías artesanales, encontramos crema moka, café al ron y café con leche entre otros. Todos ellos contienen café como saborizante.

Además, café de por medio mantenemos largas charlas con amigos, largas jornadas de trabajo y estudio nocturno.

Ahora bien. ¿Qué sabemos de esta bebida que consumimos más de una vez al día y que nos ofrece sabores particulares para helados?

Con la siguiente información, cuando tome un helado de esos sabores o tome café, podrá apreciar no sólo su aroma, sabor y efectos fisiológicos, sino también toda la transformación que sufre el grano de café antes de llegar a usted.

La naturaleza proveedora

El café pertenece a la familia botánica Rubiaceae que tiene unos 500 géneros y más de 6.000 especies. La mayoría son árboles tropicales y arbustos que crecen en el piso más bajo de los bosques. Otros miembros de la familia incluyen las gardenias y plantas que rinden quinina y otras sustancias útiles, pero Coffea es el miembro más importante de la familia, económicamente hablando.



Familia	Rubiaceae	
Especie	Coffea	Ejemplos
Variedades	Arábica	Típica
	Canephora	Robusta
	Libérica	

Desde que Coffea fue correctamente descrita por primera vez por Linnaeus a mediados del siglo XVIII, los botánicos no han estado de acuerdo en un sistema de clasificación preciso. Hay probablemente 25 especies principales como mínimo, todas autóctonas de África tropical y ciertas islas del Océano Indico, en especial de Madagascar. Las dificultades en la clasificación e incluso en la designación de una planta como un verdadero miembro del género de Coffea surge debido a la gran variación en las plantas y semillas.

Todas las especies de Coffea son leñosas, pero varían desde arbustos pequeños hasta árboles grandes de más de 10 metros de alto; las hojas pueden ser de color verde amarillento, oscuro, bronce o teñidas con púrpura.



Las dos especies de café más importantes económicamente son:

- Coffea Arabica (café Arabica) -que cuenta con más del 70% de la producción mundial y;
- Coffea Canephora (café Robusta).

Otras dos especies que se cultivan en una escala mucho menor son Coffea liberica (el café de Liberica) y Coffea dewevrei (el café de Excelsa).

Se analizan a continuación algunas diferencias entre café Arábica y Robusta:

Característica	Arábica	Robusta
Fecha de descripción de la especie	1753	1895
Cromosomas (2n)	44	22
Período de flor a cereza madura	9 meses	10-11 meses
Floración	después de la lluvia	irregular
Cerezas maduras	se caen	no caen
Rendimiento(kg de granos/ha)	1500-3000	2300-4000
Sistema de raíz	profundo	Poco profundo
Temperatura óptima (promedio anual)	15-24°C	24-30°C
Lluvia óptima	1500-2000 mm	2000-3000 mm
Crecimiento óptimo	1000-2000 m	0-700 m
Vastatrix de Hemileia	susceptible	resistente
Koleroga	susceptible	tolerante
Nematodos	susceptible	resistente
Tracheomycosis	resistente	susceptible
Enfermedad de baya de café	susceptible	resistente
Contenido de cafeína en los granos	0.8-1.4%	1.7-4.0%
Sabor de la bebida	ácida	amarga

Coffea arábica

Fue descrita primero por Linnaeus en 1753. Las variedades más conocidas son "Typica" y "Borboun" pero se han desarrollado de estas muchas cepas y cultivares diferentes, como caturra (Brasil, Colombia), Mundo Novo (Brasil), Tico (Centroamérica), el enano San Ramón y la Montaña Azul jamaicana.



La planta arábica media es un arbusto grande con hojas ovaladas verde oscuro. Es genéticamente diferente a otras especies de café, teniendo cuatro juegos de cromosomas en lugar de dos. Las frutas son ovales y maduran en 7 a 9 meses; normalmente contienen dos semillas planas (los granos de café).

El café de Arabica es a menudo susceptible al ataque por pestes y enfermedades, por consiguiente la resistencia es la mayor meta de los programas de cultivo. El café de Arabica es cultivado a lo largo de América Latina, en África Central y Oriental, en India y en cierta medida en Indonesia.



Coffea canephora - Robusta

El término "robusta" es en realidad el nombre de una variedad de esta especie extensamente cultivada. Es un arbusto robusto o árbol pequeño que crece hasta 10 metros de altura, pero con un sistema de raíz poco profundo. Las frutas son redondeadas y tardan 11 meses en madurar; las semillas son de forma oval y más pequeñas que las de C.arabica. El café Robusta se cultiva en el oeste y centro de África, a lo largo del sudeste de Asia y también en menor extensión en Brasil donde se la conoce como "Conilon".

Coffea liberica

El café Liberica crece como un árbol fuerte y grande, hasta 18 metros de altura, con hojas coriáceas grandes. Las frutas y semillas (los granos) también son grandes. El café Liberica es cultivado en Malasia y en África Oriental, pero se comercializan sólo cantidades muy pequeñas por la baja calidad de su sabor.

Fuente:

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

ICO International Coffee Organization

Autor: Ing. Laura Barrale