



**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR**  
**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA**  
**BOLETÍN DE PRENSA Nº 309**  
**26 de junio de 2019**

## **Investigadores determinan factores para la calidad del café**

Docentes de la Facultad de Ingeniería Química realizaron un estudio para determinar la relación físico química del café con su sabor en taza, esta investigación forma parte de los proyectos semilla de la Universidad Central del Ecuador.

En entrevista para Radio Universitaria, el docente, Jean Carvajal, indicó que el café es una bebida bastante compleja, cuenta con varios compuestos que causan su aroma o sabor. En el proyecto de investigación se realizó un análisis a partir de muestras del grano de café y con productos que se comercializan en los autoservicios del país, con el fin de predecir el valor de la cata mediante un análisis químico, señaló.

El proyecto semilla lo conformó un equipo multidisciplinario de estudiantes, técnicos y docente de las Facultades de Ciencias e Ingeniería Química. Gonzalo Chiriboga, indicó que un café de alta calidad posee una diferencia química. De las muestras obtenidas determinaron que el café comercial no llega a cumplir el estándar de calidad para concursos, sin embargo, con el proyecto lograron conocer más de 200 compuestos diferentes en cada una de las muestras mediante dos tipos de cromatografías, de gases y de HPLC.

Chiriboga y Carvajal mencionaron que las líneas de investigación en el café son amplias, como investigadores planean trabajar en el tueste de café para establecer condiciones como humedad, ambiental y fermentación. **AC**

