

## EL ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ

Miguel F. Monroig Inglés  
Especialista en Café  
Ad Honorem

Las metas del almacenamiento del café son mantener y retener el valor comercial del producto. Además, busca preservar la integridad del grano por el tiempo más largo posible sin afectar de forma severa su calidad original.

Algunas consideraciones que debemos tener al respecto son: (1) que la semilla de café es un organismo vivo con una actividad fisiológica constante dentro del grano, (2) que la seguridad del producto o alimento puede desarrollar sustancias tóxicas que pueden ser dañinas a la salud humana (ocratoxinas) y (3) que la duración del almacenamiento tiene impacto en la calidad del café.

El almacenamiento adecuado del café es clave para conservar su calidad. Si no se realiza correctamente puede ocasionar daños a todo lo bueno que se haya hecho desde una recolección del grano bien hecha hasta el procesamiento esmerado del producto. Si se almacena en condiciones apropiadas de humedad y temperatura éste se estabiliza con el ambiente y su deterioro es lento.

Algunos de los cambios que ocurren en la fase inicial del almacenamiento se consideran favorables para mejorar la calidad con la desaparición del sabor frutoso que tiene el café fresco. Los cafés almacenados por periodos prolongados de tiempo suelen adquirir un aroma y sabor maderoso. El daño más severo causado al café en almacenamiento proviene del ataque de hongos como el *Penicillium* y el *Aspergillus*.

Cuando almacene café el contenido de humedad del grano debe estar alrededor del 12%. A mayor contenido de humedad más rápido y mayor el ataque de hongos. Los ataques de hongos envuelven: reducción en el contenido de materia seca, decoloración del grano y en casos más severos se presentan micotoxinas. Nunca almacene café con más de 13% de humedad.

Los factores a considerar en el almacenamiento son: la humedad relativa, la temperatura, composición de gases en el ambiente y el contenido de humedad del grano. Las condiciones ideales de ambiente en el lugar de almacenamiento son: humedad relativa 50% y una temperatura 50°F. El café debe almacenarse con su pergamino para una mejor protección contra los cambios en las condiciones ambientales. Puede envasarse en sacos de yute, bolsas plásticas o en combinación del saco con la bolsa plástica en su interior.

El lugar donde se almacene el grano debe estar completamente limpio y seco. No debe exponer el café a luz directa del sol ni almacenar café donde haya fuentes o equipos que generen calor o humedad. Nunca coloque los envases directamente sobre el piso o en contacto con las paredes. Protéjalo de insectos, roedores, pájaros, etc. Almacene el café fuera del área de beneficiado o torrefacción.

Otras consideraciones al almacenar el café son: sepárelo de otros productos vegetales, no lo almacene junto a sustancias químicas (diesel, gasolina, plaguicidas, etc.), no le coloque otros artículos encima y no lo almacene junto a otras calidades de café.

En el caso del almacenamiento de muestras de café para catación posterior es preferible utilizar bolsas plásticas de al menos calibre #5. Las bolsas plásticas tienen la ventaja de que actúan como barrera contra la humedad y gases, evitan en gran medida la entrada de vapor de agua y oxígeno y favorecen altos niveles de bióxido de carbono y bajos de oxígeno cosa que es favorable para prevenir o controlar ciertas plagas que atacan al café en almacenamiento. Estas bolsas son resistentes para un mejor manejo.

Al usar la bolsa asegúrese de que no tiene roturas o perforaciones. Es extremadamente importante que la humedad del grano a depositar en la misma no exceda del 12 a 13%, de lo contrario puede ocasionarle serios problemas especialmente con el ataque de hongos que dañaran su café en sus cualidades físicas y organolépticas como son su sabor y aroma entre otros.

Luego de depositar el café en la bolsa extraiga la mayor cantidad de aire posible de ésta antes de sellarla. Tuerza el plástico y haga dos nudos para cerrarla, o tuerza el plástico y coloque una abrazadera plástica ("strap"), o un nudo tipo sifón. Si desea incrementar la protección colóquela dentro de un envase de papel o saco.

Finalmente se realiza el pilado de la muestra removiendo el pergamino en una fecha cercana o bien próxima a la preparación y entrega de la misma.

Si quiere proteger su inversión, preservar la calidad y no desperdiciar tiempo, trabajo y dinero sea cuidadoso y observe todas las precauciones en el almacenamiento del café.

Éxito en su gestión.