

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN VIỆT NAM**

**TCVN 4334 : 2001**

**ISO 3509 - 1989**

Soát xét lần 1

**CÀ PHÊ VÀ CÁC SẢN PHẨM CỦA CÀ PHÊ -  
THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA**

*Coffee and its products - Vocabulary*

**HÀ NỘI - 2001**

## Lời nói đầu

TCVN 4334 : 2001 thay thế cho TCVN 4334 - 86.

TCVN 4334 : 2001 hoàn toàn tương đương với ISO 3509 : 1989.

TCVN 4334 : 2001 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F 16 “Cà phê và sản phẩm cà phê” biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

**Cà phê và các sản phẩm của cà phê - Thuật ngữ và định nghĩa***Coffee and its products - Vocabulary***1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này đưa ra định nghĩa các thuật ngữ phổ biến liên quan đến cà phê và các sản phẩm của cà phê.

**2 Thuật ngữ và định nghĩa**

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>1 Cà phê</b> <b>1.1 Các thuật ngữ chung</b>	
<b>1.1.1 Cà phê</b> <i>Coffee</i> <i>Café</i>	<p>Từ chung để chỉ quả và hạt của cây thuộc chi <i>Coffea</i>, nói chung những giống được gieo trồng cũng như những sản phẩm từ quả và hạt của chúng được chế biến qua những công đoạn khác nhau và phục vụ cho mục đích tiêu dùng.</p> <p>Chú thích - Thuật ngữ này được sử dụng đối với những sản phẩm như cà phê quả tươi, cà phê quả khô, cà phê thóc khô, cà phê nhân, cà phê đã đánh bóng, cà phê khử caphein, cà phê rang dạng nhân hoặc bột, cà phê chiết, cà phê hòa tan và cà phê pha.</p>
<b>1.1.2 Cà phê chè (Arabica)</b> <i>Arabica coffee</i> <i>Café Arabica</i>	Cà phê thuộc các giống <i>Coffea arabica</i> Linnaeus.
<b>1.1.3 Cà phê vối (Robusta)</b> <i>Robusta coffee</i> <i>Café Robusta</i>	Cà phê thuộc các giống <i>Coffea canephora</i> Pierre ex Froehner.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>1.1.4 Cà phê mít (Liberica)</b> <i>Liberica coffee</i> <i>Café Liberica</i>	Cà phê thuộc các giống <i>Coffea liberica</i> Hiern.
<b>1.1.5 Cà phê mít (Excelsa)</b> <i>Excelsa coffee</i> <i>Café Excelsa</i>	Cà phê lai giữa các giống <i>Coffea dewevrei</i> De Wild và <i>Durand var excelsa</i> Chevalier.
<b>1.1.6 Cà phê Arabusta</b> <i>Arabusta coffee</i> <i>Café Arabusta</i>	Giống cà phê lai giữa giống <i>Coffea arabica</i> x <i>Coffea canephora</i> Capot và Ake Assi.
<b>1.2 Các dạng cà phê</b>	
<b>1.2.1 Cà phê quả tươi</b> <i>Cherry coffee</i> <i>Café en cerises</i>	Cà phê quả còn tươi thuộc chi <i>Coffea</i> sau khi thu hoạch và trước khi làm khô.
<b>1.2.2 Cà phê quả khô</b> <i>Husk coffee; coffee in pod;</i> <i>dried coffee cherries.</i> <i>Café en coque</i>	Cà phê quả tươi sau khi được làm khô (phơi, sấy).
<b>1.2.3 Cà phê thóc khô</b> <i>Parchment coffee; coffee</i> <i>in parchment.</i> <i>Café en parche</i>	Nhân cà phê được bọc trong lớp vỏ trấu.
<b>1.2.4 Cà phê nhân</b> <i>Green coffee; raw coffee</i> <i>Café vert; café brut; café cru</i>	Nhân cà phê (xem 1.4.6).  Chú thích - Thuật ngữ "Green coffee" không nhất thiết nhân phải có màu xanh.
<b>1.2.5 Cà phê rửa</b> <i>Wet-processed coffee</i> <i>Café préparé par voie humide</i>	Cà phê nhân thụ được do chế biến bằng phương pháp ướt.  Chú thích - Thuật ngữ "washed coffee" thường được sử dụng theo tiếng Anh đối với sản phẩm này.
<b>1.2.6 Cà phê dịu</b> <i>Mild coffee</i> <i>Café doux</i>	Cà phê Arabica chế biến bằng phương pháp ướt.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>1.2.7 Cà phê không rửa</b> <i>Unwashed coffee; dry-processed coffee</i> <i>Café préparé par voie sèche; café non lavé</i>	Cà phê nhân thu được do chế biến bằng phương pháp khô.  Chú thích - Thuật ngữ "natural coffee" cũng được dùng đối với sản phẩm này.
<b>1.2.8 Cà phê được rửa sạch</b> <i>Washed and cleaned coffee</i> <i>Café semi-lavé; café dépelliculé et lavé</i>	Cà phê nhân chế biến bằng phương pháp khô được tách vỏ lụa bằng cơ học cùng với sự tham gia của nước.
<b>1.2.9 Cà phê vùng gió mùa</b> <i>Monsooned coffee</i> <i>Café mousoonné</i>	Cà phê nhân thu được từ cà phê không rửa, ở vùng nhiệt đới gió mùa, nên dễ bị hút ẩm làm nhân nở ra và màu của nhân chuyển sang màu vàng hoặc nâu sáng.
<b>1.2.10 Cà phê đánh bóng</b> <i>Polished coffee</i> <i>Café gragé</i>	Cà phê nhân chế biến ướt được bóc vỏ lụa bằng tác động cơ học, làm mặt cà phê bóng và đẹp hơn.
<b>1.2.11 Tạp chất loại ra bằng sàng</b> <i>Triage residue; screenings</i> <i>Résidus de triage</i>	Tạp chất và những chất bẩn khác từ quả và nhân khuyết tật được tách ra trong quá trình sàng.
<b>1.2.12 Cà phê rang</b> <i>Roasted coffee</i> <i>Café torréfié; café grillé</i>	Sản phẩm thu được sau khi rang cà phê nhân.  Chú thích - Theo tiếng Pháp thuật ngữ "café brûlé" (burnt coffee) không dùng để chỉ cà phê rang.
<b>1.2.13 Cà phê bột</b> <i>Ground coffee</i> <i>Café moulu</i>	Sản phẩm thu được sau khi nghiền cà phê rang.
<b>1.2.14 Cà phê chiết</b> <i>Coffee extract</i> <i>Extrait de café</i>	Sản phẩm thu được bằng cách dùng nước để chiết các chất hoà tan có trong cà phê rang.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
1.2.15 Các loại cà phê hoà tan	
1.2.15.1 Cà phê hoà tan <i>Instant coffee; soluble coffee; dried coffee extract</i> <i>Café soluble; café instantané; extrait de café séché</i>	Sản phẩm khô, có thể hoà tan trong nước được lấy từ cà phê rang bằng các phương pháp lý học sử dụng nước để tách chiết.
1.2.15.2 Cà phê hoà tan dạng bột <i>Spray-dried instant coffee</i> <i>Café soluble atomisé</i>	Sản phẩm thu được qua quá trình cà phê chiết được phun trong không khí nóng sau đó cho bay hơi nước để hình thành bột cà phê khô.
1.2.15.3 Cà phê hoà tan dạng cốm <i>Agglomerated instant coffee</i> <i>Café soluble aggloméré</i>	Sản phẩm thu được bằng cách kết hợp cà phê hoà tan dạng bột với nhau thành những hạt to.
1.2.16 Cà phê hòa tan làm khô ở nhiệt độ thấp <i>Freeze-dried coffee; freeze-dried coffee extract; freeze-dried instant coffee; freeze-dried soluble coffee.</i> <i>Café lyophilisé; extrait de café lyophilisé; café soluble lyophilisé; café instantané lyophilisé</i>	Cà phê hòa tan thu được sau quá trình làm đông lạnh dung dịch cà phê và trạng thái băng được loại bỏ bằng quá trình sấy thăng hoa.
1.2.17 Cà phê khử caphein <i>Decaffeinated coffee</i> <i>Café décaféiné</i>	Cà phê thu được sau khi chiết caphein.  Chú thích - Lượng caphein còn lại tối đa thường được quy định trong việc phân hạng cà phê khử caphein.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>1.2.18 Cà phê pha</b> <i>Coffee brew</i> <i>Café boisson</i>	Nước cà phê thu được bằng cách dùng nước để chiết cà phê rang ở dạng bột hoặc bằng cách thêm nước vào cà phê chiết, cà phê hoà tan hoặc cà phê hoà tan làm khô ở nhiệt độ thấp.
<b>1.3 Các phần của quả cà phê (tươi)</b>	
<b>1.3.1 Quả cà phê tươi</b> <i>Coffee cherry</i> <i>Cerise fraîche de café</i>	Quả tươi, nguyên, thu được từ cây cà phê.
<b>1.3.2 Vỏ thịt</b> <i>Pulp</i> <i>Pulpe</i>	Phần vỏ bao gồm vỏ quả và thịt quả.
<b>1.3.3 Vỏ trấu</b> <i>Parchment</i> <i>Parche</i>	Lớp vỏ trấu của quả cà phê (xem 1.4.4).
<b>1.4 Các phần của quả cà phê (khô)</b>	
<b>1.4.1 Quả cà phê khô</b> <i>Dried coffee cherry</i> <i>Cerise sèche</i>	Quả đã khô của cây cà phê bao gồm vỏ quả khô và một hoặc nhiều nhân.
<b>1.4.2 Nhân còn vỏ trấu</b> <i>Bean in parchment</i> <i>Fève en parche</i>	Nhân cà phê còn mang một phần hoặc còn nguyên vỏ trấu.
<b>1.4.3 Vỏ quả khô</b> <i>Husk</i> <i>Coque</i>	Toàn bộ các lớp vỏ ngoài của quả cà phê khô.
<b>1.4.4 Vỏ trấu khô</b> <i>Dried parchment; hull</i> <i>Parche sèche</i>	Lớp vỏ trấu khô của quả cà phê.  Chú thích - Trong tiếng Pháp, thuật ngữ "parche" hay được sử dụng.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>1.4.5 Vỏ lụa</b> <i>Silverskin; dried testa</i> <i>Pellicule; testa séché</i>	Lớp vỏ mỏng bao bọc nhân cà phê. Nói chung nó có màu ánh bạc hoặc ánh đồng.
<b>1.4.6 Nhân cà phê</b> <i>Coffee bean</i> <i>Grain de café; fève de café</i>	Thuật ngữ thương mại dùng để chỉ phần nhân đã được làm khô của cây cà phê.
<b>2 Cà phê nhân</b>	
<b>2.1 Đặc trưng hình thái</b>	
<b>2.1.1 Nhân dẹt</b> <i>Flat bean</i> <i>Fève plate</i>	Nhân cà phê bình thường có một mặt dẹt.
<b>2.1.2 Nhân tròn</b> <i>Pea bean; caracol; caracoli</i> <i>Caracoli</i>	Nhân cà phê gần giống hình trái xoan do một nhân phát triển trong một quả.
<b>2.1.3 Nhân voi</b> <i>Elephant bean; elephant</i> <i>Fève éléphant</i>	Một tập hợp các nhân (thường là hai, đôi khi nhiều hơn) do sự đột biến đa phôi.
<b>2.1.4 Cỡ nhân</b> <i>Diameter</i> <i>Diamètre</i>	Kích thước nhân ứng với đường kính lỗ sàng nhỏ nhất mà nó có thể lọt qua.
<b>2.2 Tạp chất lạ</b>	
<b>2.2.1 Tạp chất lạ</b> <i>Foreign matter</i> <i>Matières étrangères</i>	Các vật có nguồn gốc từ khoáng vật, động vật hoặc thực vật không có nguồn gốc từ quả cà phê.
<b>2.2.2 Cục đá to</b> <i>Large stone</i> <i>Grosse pierre</i>	Cục đá bị giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20).



Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>2.2.3 Cục đá trung bình</b> <i>Medium stone</i> <i>Pierre moyenne</i>	Cục đá lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20) nhưng bị giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).
<b>2.2.4 Cục đá nhỏ</b> <i>Small stone</i> <i>Petite pierre</i>	Cục đá lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).
<b>2.2.5 Mẫu cành cây to</b> <i>Large stick</i> <i>Gros bois</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 3 cm (thường từ 2 cm đến 4 cm).
<b>2.2.6 Mẫu cành cây trung bình</b> <i>Medium stick</i> <i>Bois moyen</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 1,5 cm (thường từ 1 cm đến 2 cm).
<b>2.2.7 Mẫu cành cây nhỏ</b> <i>Small stick</i> <i>Petit bois</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 0,5 cm (thường ngắn hơn 1 cm).
<b>2.2.8 Đất cục</b> <i>Clod;</i> <i>Agglomérat terreux</i>	Một khối các hạt đất kết hợp với nhau.
<b>2.2.8.1 Cục đất to</b> <i>Large clod</i> <i>Gros agglomérat</i>	Cục đất bị giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20).
<b>2.2.8.2 Cục đất trung bình</b> <i>Medium clod</i> <i>Agglomérat moyen</i>	Cục đất lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20) nhưng bị giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).
<b>2.2.8.3 Cục đất nhỏ</b> <i>Small clod</i> <i>Petit agglomérat</i>	Cục đất lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>2.3 Khuyết tật của quả cà phê</b>	
<b>2.3.1 Mảnh vỏ quả khô</b> <i>Husk fragment</i> <i>Grosse peau ou fragment de coque</i>	Mảnh vỡ của vỏ ngoài đã bị khô.
<b>2.3.2 Mảnh vỏ trấu</b> <i>Piece of parchment</i> <i>Petite peau ou fragment de parche</i>	Mảnh vỡ của lớp vỏ trấu khô.
<b>2.3.3 Nhân rỗng ruột</b> <i>Shell</i> <i>Coquille; oreille</i>	Nhân bị dị tật có lỗ rỗng.
<b>2.3.4 Mảnh vỡ của nhân</b> <i>Bean fragment</i> <i>Brisure</i>	Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích nhỏ hơn 1/2 nhân.
<b>2.3.5 Nhân vỡ</b> <i>Broken bean</i> <i>Fève brisée</i>	Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích bằng hoặc lớn hơn 1/2 nhân.
<b>2.3.6 Nhân dị tật</b> <i>Malformed bean</i> <i>Fève malformée</i>	Nhân cà phê có hình dạng không bình thường làm cho ta dễ dàng nhận biết.
<b>2.3.7 Nhân bị côn trùng gây hại</b> <i>Insect-damaged bean</i> <i>Fève endommagée par les insectes</i>	Nhân cà phê bị côn trùng tấn công từ bên trong hoặc từ bên ngoài.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<p><b>2.3.8 Nhân bị côn trùng làm nhiễm bẩn</b></p> <p><i>Insect- infested bean</i></p> <p><i>Fève infestée par les insectes</i></p>	
<p><b>2.3.8.1 Nhân bị côn trùng sống làm nhiễm bẩn</b></p> <p><i>Live-insect infested bean</i></p> <p><i>Fève infestée par des insectes vivants</i></p>	<p>Nhân cà phê là nơi cư trú của một hoặc nhiều con côn trùng sống ở bất kỳ giai đoạn phát triển nào.</p>
<p><b>2.3.8.2 Nhân bị côn trùng chết làm nhiễm bẩn</b></p> <p><i>Dead-insect infested bean</i></p> <p><i>Fève infestée par des insectes morts</i></p>	<p>Nhân cà phê chứa một hoặc nhiều côn trùng chết hoặc những mảnh xác côn trùng.</p>
<p><b>2.3.9 Quả khô</b></p> <p><i>Dried cherry</i></p> <p><i>Cerise sèche</i></p>	<p>Quả đã khô của cây cà phê gồm lớp vỏ ngoài và một hoặc nhiều nhân.</p>
<p><b>2.3.10 Nhân còn vỏ trấu</b></p> <p><i>Bean in parchment</i></p> <p><i>Fève en parche</i></p>	<p>Nhân cà phê còn toàn bộ hoặc một phần vỏ trấu</p>
<p><b>2.3.11 Nhân đen</b></p> <p><i>Black bean;</i></p> <p><i>Fève noire</i></p> <p>a) <i>Externally and internally</i></p> <p><i>Exterieurément et interieurément</i></p> <p>b) <i>Externally</i></p> <p><i>Extérieurement</i></p>	<p>a) Đen cả trong lẫn ngoài: Nhân cà phê bị đen cả trong lẫn ngoài, phần đen bằng hoặc nhỏ hơn 1/2 nhân.</p> <p>b) Đen phía ngoài: Nhân cà phê bị đen mặt ngoài phần bị đen bằng hoặc lớn hơn 1/2 mặt ngoài.</p>

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<p><b>2.3.12 Nhân đen từng phần</b></p> <p><i>Partly black bean</i></p> <p><i>Fève partiellement noire</i></p> <p>a) <i>Externally and internally</i></p> <p><i>Extérieurement et intérieurement</i></p> <p>b) <i>Externally</i></p> <p><i>Extérieurement</i></p>	<p>Chú thích - Thuật ngữ "semi-black bean" thường được sử dụng.</p> <p>a) Đen cả trong lẫn ngoài: nhân cà phê bị đen nhỏ hơn hoặc bằng 1/2 cả trong lẫn ngoài.</p> <p>b) Đen phía ngoài: Nhân cà phê bị đen nhỏ hơn hoặc bằng 1/2 mặt ngoài.</p>
<p><b>2.3.13 Nhân non</b></p> <p><i>Immature bean; quaker bean</i></p> <p><i>Fève immature</i></p>	<p>Nhân cà phê chưa chín bề mặt nhăn nheo.</p>
<p><b>2.3.14 Nhân trắng xốp</b></p> <p><i>Spongy bean</i></p> <p><i>Fève spongieuse</i></p>	<p>Nhân cà phê có tính đàn hồi khi ấn tay lên lớp mô bào thấy xuất hiện vết hằn và nhân màu trắng.</p> <p>Chú thích - Đây không phải là khuyết tật đối với cà phê vùng gió mùa.</p>
<p><b>2.3.15 Nhân có tỷ trọng thấp và trắng</b></p> <p><i>White low density bean; floater bean</i></p> <p><i>Fève blanche légère</i></p>	<p>Nhân cà phê có màu trắng và rất nhẹ, với tỷ trọng nhỏ hơn tỷ trọng của nhân bình thường.</p> <p>Chú thích - Đây không phải là khuyết tật đối với cà phê vùng gió mùa.</p>
<p><b>2.3.16 Nhân có mùi hôi</b></p> <p><i>Stinker bean</i></p> <p><i>Fève puante</i></p>	<p>Nhân cà phê có mùi rất khó chịu khi nhân bị cắt ra. Nhân có màu nâu sáng hoặc ánh nâu, hoặc đôi khi mặt ngoài có một lớp sáp.</p>
<p><b>2.3.17 Nhân lên men quá mức</b></p> <p><i>Sour bean</i></p> <p><i>Fève sure</i></p>	<p>Nhân cà phê bị giảm chất lượng do sự lên men quá mức, nhân có màu đỏ nâu nhạt sáng và có vị chua khi rang và pha.</p>
<p><b>2.3.18 Nhân bị đốm</b></p> <p><i>Blotchy bean; spotted bean</i></p> <p><i>Fève marbrée</i></p>	<p>Nhân cà phê có ánh xanh, ánh trắng lạ đôi khi có những đốm vàng.</p>

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<p><b>2.3.19 Nhân bị khô héo</b>  <i>Withered bean</i>  <i>Fève ridée; fève sèche</i></p>	<p>Nhân cà phê bị nhăn và nhẹ.</p>
<p><b>2.3.20 Nhân bị mốc</b>  <i>Mouldy bean</i>  <i>Fève moisie</i></p>	<p>Nhân cà phê xuất hiện mốc hoặc có nguy cơ bị mốc tấn công mà có thể nhìn thấy bằng mắt.</p>
<p><b>2.3.21 Nhân cà phê bị xây xát</b>  <i>Pulper-nipped bean;</i>  <i>pulpercut bean</i>  <i>Fève meurtrie au cours du dépulpage</i></p>	<p>Nhân cà phê bị cắt hoặc bị xây xát trong khi xát tươi bằng phương pháp ướt, thường có màu nâu hoặc ánh đen.</p>
<p><b>3 Cà phê rang</b></p>	
<p><b>3.1 Tạp chất lạ</b></p>	
<p><b>3.1.1 Tạp chất lạ</b>  <i>Foreign matter</i>  <i>Matières étrangères</i></p>	<p>Các vật có nguồn gốc từ khoáng vật, động vật hoặc thực vật không có nguồn gốc từ quả cà phê.</p>
<p><b>3.1.2 Cục đá to</b>  <i>Large stone</i>  <i>Grosse pierre</i></p>	<p>Cục đá được giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20).</p>
<p><b>3.1.3 Cục đá trung bình</b>  <i>Medium stone</i>  <i>Pierre moyenne</i></p>	<p>Cục đá lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 8,00 mm (N° 20) nhưng bị giữ lại trên sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).</p>
<p><b>3.1.4 Cục đá nhỏ</b>  <i>Small stone</i>  <i>Petite pierre</i></p>	<p>Cục đá lọt qua sàng lỗ tròn có đường kính lỗ 4,75 mm (N° 12).</p>

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>3.1.5 Mẫu cành cây to</b> <i>Large stick</i> <i>Gros bois</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 3 cm (thường từ 2 cm đến 4 cm).
<b>3.1.6 Mẫu cành cây trung bình</b> <i>Medium stick</i> <i>Bois moyen</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 1,5 cm (thường từ 1 cm đến 2 cm).
<b>3.1.7 Mẫu cành cây nhỏ</b> <i>Small stick</i> <i>Petit bois</i>	Mẫu cành cây dài khoảng 0,5 cm (thường ngắn hơn 1 cm).
<b>3.2 Khuyết tật có trong cà phê nhân rang</b>	
<b>3.2.1 Mảnh vỏ quả khô</b> <i>Husk fragment</i> <i>Grosse peau; fragment de coque</i>	Mảnh vỡ của vỏ ngoài đã bị khô.
<b>3.2.2 Mảnh vỏ trấu</b> <i>Piece of parchment</i> <i>Petite peau ; fragment de parche</i>	Mảnh vỡ của lớp vỏ trấu khô.
<b>3.2.3 Nhân rỗng ruột</b> <i>Shell</i> <i>Coquille;</i>	Nhân có thể bị rỗng hoặc phần ngoài của nhân bị rỗng.
<b>3.2.4 Mảnh vỡ của nhân</b> <i>Bean fragment</i> <i>Brisure</i>	Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích nhỏ hơn 1/2 nhân.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
3.2.5 Nhân bị côn trùng gây hại <i>Insect-damaged bean</i> <i>Fève piquée</i>	Nhân cà phê bị côn trùng gây hại.  Chú thích - Thuật ngữ "fève scolytée" được dùng theo tiếng Pháp đối với những hạt bị côn trùng <i>Stephanoderes</i> gây hại.
3.2.6 Quả khô <i>Dried cherry</i> <i>Fève en cerise</i>	Quả đã khô của cây cà phê gồm các lớp vỏ ngoài và một hoặc nhiều nhân.
3.2.7 Nhân còn vỏ trấu <i>Bean in parchment</i> <i>Fève en parche</i>	Nhân cà phê còn toàn bộ hoặc một phần vỏ trấu.
3.2.8 Nhân đen <i>Black bean</i> <i>Fève noire</i>	Nhân cà phê có màu đen, giống như màu than đá, thường có bề mặt nhám.
3.2.9 Nhân đen từng phần <i>Partly black bean</i> <i>Fève demi-noire</i>	Nhân cà phê có vết đen giống như than đá nhỏ hơn 1/2 nhân.
3.2.10 Nhân bị cacbon hóa <i>Carbonized bean</i> <i>Fève carbonisée</i>	Nhân cà phê có ánh đen, có cấu tạo gần giống với than đá, dễ dàng bị vỡ vụn ra khi lấy móng tay ấn mạnh vào nhân.
3.2.11 Nhân bị đốm <i>Blotchy bean; spotted bean</i> <i>Fève marbrée; fève tachée</i>	Nhân cà phê xuất hiện những vết màu lạ.
3.2.12 Nhân bạc màu <i>Pale bean</i> <i>Fève pâle</i>	Nhân cà phê có màu sáng hơn nhân cà phê rang khác.
3.2.13 Nhân có mùi chua <i>Vile-smelling bean</i> <i>Fève avec mauvaise odeur</i>	Nhân cà phê có mùi khó chịu, thường là do nhân đã bị thối hoặc bị chua.

Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>3.2.14 Nhân non</b> <i>Immature bean; quacker bean</i> <i>Fève immature; fève naine</i>	Nhân non, không phát triển tối đa, có màu nhạt hơn những nhân rang khác.
<b>4 Mô tả quá trình chế biến</b>	
<b>4.1 Chế biến khô</b> <i>Dry process</i> <i>Traitement par voie sèche</i>	Quá trình gồm phơi/sấy cà phê quả tươi để được cà phê quả khô, rồi dùng cơ học tách lớp vỏ ngoài để thu cà phê nhân.
<b>4.1.1 Làm khô cà phê quả tươi</b> <i>Drying of cherry coffee</i> <i>Séchage du café en cerise</i>	Thực hiện công nghệ này nhằm làm giảm độ ẩm trong cà phê quả tươi để có thể xát khô và bảo quản tốt.
<b>4.1.2 Tách vỏ khô</b> <i>Dehusking</i> <i>Décorticage</i>	Thực hiện bằng tác động cơ học để tách vỏ quả khô của cà phê quả khô.
<b>4.2 Chế biến ướt</b> <i>Wet process</i> <i>Traitement par voie humide</i>	Quá trình xử lý cà phê quả tươi gồm: tách vỏ thịt bằng cơ học phối hợp với nước; loại bỏ hết nhớt bằng lên men hoặc các phương pháp khác; sau đó rửa và làm khô để có cà phê phê thóc khô rồi tách vỏ trấu và thu được cà phê nhân.
<b>4.2.1 Phân loại</b> <i>Selection</i> <i>Classement des cafés</i>	Quá trình công nghệ để phân loại cà phê quả tươi theo kích thước, tỷ trọng và độ chín.
<b>4.2.2 Tách vỏ quả tươi</b> <i>Pulping</i> <i>Dépulpage</i>	<p>Được áp dụng trong chế biến ướt để tách vỏ thịt và nhớt bằng phương pháp cơ học.</p> <p>Chú thích - Thường một phần chất nhớt vẫn còn dính ở vỏ trấu.</p>
<b>4.2.3 Quá trình lên men</b> <i>Fermentation process</i> <i>Procédé de fermentation</i>	Quá trình công nghệ để phân giải chất nhớt còn dính ở vỏ trấu, cho phép rửa sạch hết nhớt ở cà phê thóc.



Thuật ngữ	Định nghĩa và giải thích
<b>4.2.4 Rửa</b> <i>Washing</i> <i>Lavage</i>	Là công nghệ dùng nước để rửa sạch lớp nhớt đã bị phân giải khỏi bề mặt vỏ trấu.
<b>4.2.5 Làm khô cà phê thóc</b> <i>Drying of parchment coffee</i> <i>Séchage du café en parche</i>	Quá trình công nghệ để giảm độ ẩm của cà phê thóc xuống mức có thể đem xát khô và không bị tổn thất trong quá trình bảo quản cà phê.
<b>4.2.6 Xát khô</b> <i>Hulling</i> <i>Déparchage</i>	Tách lớp vỏ trấu khô của cà phê thóc để có cà phê nhân
<b>4.3 Sàng lọc</b> <i>Triage; sorting</i> <i>Triage</i>	Quá trình công nghệ để loại bỏ tạp chất, những mảnh vỡ của cà phê và những nhân khuyết tật trong cà phê nhân.
<b>4.4 Rang</b> <i>Roasting</i> <i>Torréfaction</i>	Quá trình xử lý nhiệt nhằm làm thay đổi các đặc tính hóa học và vật lý học trong cấu trúc và thành phần của cà phê nhân, tạo ra mùi, vị và màu sắc đặc trưng của cà phê rang.
<b>4.5 Xay</b> <i>Grinding</i> <i>Mouture</i>	Dùng tác động cơ học để biến cà phê rang thành cà phê bột.

## Phụ lục

(tham khảo)

## Danh mục các thuật ngữ của cà phê và các sản phẩm của cà phê

C	M
Cà phê..... 1.1.1	Mảnh vỏ quả khô..... 2.3.1, 3.2.1
Cà phê chè (Arabica)..... 1.1.2	Mảnh vỏ trấu..... 2.3.2, 3.2.2
Cà phê Arabusta..... 1.1.6	Mảnh vỡ của nhân..... 2.3.4, 3.2.4
Cà phê bột..... 1.2.13	Mẫu cành cây nhỏ..... 2.2.7, 3.1.7
Cà phê chiết..... 1.2.14	Mẫu cành cây to ..... 2.2.5, 3.1.5
Cà phê dẹt..... 1.2.6	Mẫu cành cây trung bình..... 2.2.6, 3.1.6
Cà phê đánh bóng..... 1.2.10	
Cà phê mít (Excelsa)..... 1.1.5	N
Cà phê hòa tan..... 1.2.15.1	Nhân bạc màu..... 3.2.12
Cà phê hòa tan dạng bột..... 1.2.15.2	Nhân bị cacbon hóa..... 3.2.10
Cà phê hòa tan dạng cốm..... 1.2.15.3	Nhân bị đốm..... 2.3.18, 3.2.11
Cà phê hòa tan làm khô ở nhiệt độ thấp..... 1.2.16	Nhân bị khô héo..... 2.3.19
Cà phê không rửa..... 1.2.7	Nhân bị mốc..... 2.3.20
Cà phê khử caphein..... 1.2.17	Nhân bị côn trùng làm nhiễm bẩn..... 2.3.8
Cà phê mít (Liberica)..... 1.1.4	Nhân bị côn trùng chết làm nhiễm bẩn..... 2.3.8.2
Cà phê nhân..... 1.2.4	Nhân bị côn trùng sống làm nhiễm bẩn... 2.3.8.1
Cà phê pha..... 1.2.18	Nhân bị côn trùng gây hại..... 2.3.7, 3.2.5
Cà phê quả khô..... 1.2.2	Nhân cà phê..... 1.4.6
Cà phê quả tươi..... 1.2.1	Nhân cà phê bị xây xát..... 2.3.21
Cà phê rang..... 1.2.12	Nhân có mùi chua..... 3.2.13
Cà phê vối (Robusta)..... 1.1.3	Nhân có mùi lạ..... 2.3.16
Cà phê rửa..... 1.2.5	Nhân có tỷ trọng thấp và trắng..... 2.3.15
Cà phê sạch và rửa..... 1.2.8	Nhân còn vỏ trấu..... 1.4.2, 2.3.10, 3.2.7
Cà phê thóc khô..... 1.2.3	Nhân dẹt..... 2.1.1
Cà phê vùng gió mùa..... 1.2.9	Nhân dị tật..... 2.3.6
Chế biến khô..... 4.1	Nhân đen..... 2.3.11, 3.2.8
Chế biến ướt..... 4.2	Nhân đen từng phần..... 2.3.12, 3.2.9
Cỡ nhân..... 2.1.4	Nhân lên men quá mức..... 2.3.17
Cục đất ..... 2.2.8	Nhân non..... 2.3.13, 3.2.14
Cục đất nhỏ..... 2.2.8.3	Nhân rỗng ruột..... 2.3.3, 3.2.3
Cục đất to..... 2.2.8.1	Nhân trắng xốp..... 2.3.14
Cục đất trung bình..... 2.2.8.2	Nhân tròn..... 2.1.2
Cục đá nhỏ..... 2.2.4, 3.1.4	Nhân voi..... 2.1.3
Cục đá to..... 2.2.2, 3.1.2	Nhân vỡ..... 2.3.5
Cục đá trung bình..... 2.2.3, 3.1.3	

**P**

Phân loại..... 4.2.1

**K**

Khuyết tật của quả cà phê..... 2.3

Khuyết tật có trong cà phê nhân rang..... 3.2

**L**

Làm khô cà phê quả tươi..... 4

Làm khô cà phê thóc..... 4.2.5

**T**

Tạp chất..... 2.2.1, 3.1.1

Tạp chất loại ra bằng sàng..... 1.2.11

Tách nhớt bằng phương pháp lên men..... 4.2.3

Tách vỏ quả tươi..... 4.2.2

**Q**

Quả cà phê khô..... 1.4.1

Quả cà phê tươi..... 1.3.1

Quả khô..... 2.3.5, 3.2.6

**R**

Rang..... 4.4

Rửa..... 4.2.4

**S**

Sàng lọc..... 4.3

**V**

Vỏ quả khô..... 1.4.3

Vỏ thịt..... 1.3.2

Vỏ trấu..... 1.3.3

Vỏ trấu khô..... 1.4.4

Vỏ lụa..... 1.4.5

**X**

Xát khô..... 4.1.2, 4.2.6

Xay..... 4.5