

TCVN

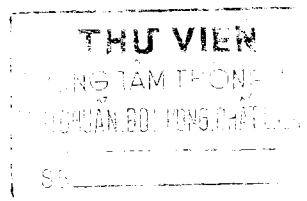
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 6538 : 1999

ISO 6668 : 1991

CÀ PHÊ NHÂN – CHUẨN BỊ MẪU THỬ
CẢM QUAN

Green coffee – Preparation of samples for use in sensory analysis



HÀ NỘI - 1999

Lời nói đầu

TCVN 6538 : 1999 hoàn toàn tương đương với ISO 6668 : 1991

TCVN 6538 : 1999 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.

Cà phê nhân – Chuẩn bị mẫu thử cảm quan

Green coffee – Preparation of samples for use in sensory analysis

Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp rang cà phê nhân và chuẩn bị mẫu cà phê bột dùng làm đồ uống để phân tích cảm quan.

Chú thích

- 1) Khi tiến hành thử cảm quan có thể sử dụng phương pháp chuẩn bị này để xác định việc chấp nhận hay loại bỏ lô hàng cà phê dựa trên sự thoả thuận của các bên liên quan. Thông thường, mẫu rang chín nhẹ để đánh giá khuyết tật, mẫu rang chín vừa để đánh giá mùi vị và màu sắc (xem 8.1).
- 2) Đồ uống được chuẩn bị theo tiêu chuẩn này có thể dùng không chỉ với mục đích kiểm tra chất lượng, mà còn dùng với mục đích đánh giá so sánh các mẫu khác nhau, trong trường hợp này nên tuân theo cùng một cách tiến hành (xem điều 8).

2 Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 4851 : 1989 (ISO 3696 : 1987) Nước dùng trong phòng thí nghiệm phân tích – Yêu cầu kỹ thuật và các phương pháp thử.

TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072 : 1982) Cà phê nhân đóng bao – Lấy mẫu.

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này, áp dụng định nghĩa sau đây :

Đồ uống : Là dung dịch được chuẩn bị bằng cách chiết các chất hoà tan từ cà phê đã rang và xay, sử dụng nước mới sôi, trong các điều kiện qui định trong tiêu chuẩn này.

4 Nguyên tắc

Rang và xay mẫu cà phê nhân. Hoà tan cà phê rang và xay thành bột này trong nước mới sôi trong một cái cốc.

5 Thuộc thử

5.1 Nước, phù hợp với cấp hạng 3 của TCVN 4851 : 1989, không chứa clo hoặc mùi lạ khác và có độ cứng trung bình.

Chú thích

3) Nên dùng nước chứa khoảng 15 mmol canxi cacbonat (CaCO_3) trong một lít đến 25 mmol canxi cacbonat (CaCO_3), trong một lít.

6 Thiết bị, dụng cụ

Sử dụng các thiết bị thí nghiệm thông thường và đặc biệt là các dụng cụ sau đây :

6.1 Chảo rang, được gắn với hệ thống làm nguội trong đó không khí buộc phải qua tấm đục lỗ, có khả năng rang đến 500 g cà phê nhân cho màu nâu vừa trong 12 phút là tối đa.

6.2 Nhiệt kế có ghi số, thích hợp cho việc sử dụng với chảo rang (6.1) để đo nhiệt độ của hạt cà phê đến 240 °C.

6.3 Cân có độ chính xác khoảng 0,1 g.

6.4 Cối xay thí nghiệm, cho xay khoảng 100 g hạt cà phê rang không quá 1 phút, để có kích cỡ đưa ra lưu thông phân phối như trong bảng 1.

Bảng 1 – Đặc tính của xay

Kết quả rây ¹⁾	Phần trăm của xay		
	Mục tiêu	Tối đa	Tối thiểu
Giữ lại trên rây 600 μm	70	75	60
Lọt qua rây 600 μm Giữ lại trên rây 425 μm	20	2)	2)
Lọt qua rây 425 μm	10	15	5

1) Về kích cỡ rây xem R 40/3 của ISO 565:1990, Sàng và rây thử nghiệm – Lưới kim loại, tấm kim loại đục lỗ và tấm lưới đúc điện - Kích cỡ danh định của lỗ.

2) Không qui định.

Tiến hành sàng thử nghiệm khi bắt đầu mỗi ngày làm việc.

Cà phê xay dùng để phân tích kích cỡ không được dùng để pha chế đồ uống.

6.5 Cốc, bằng sứ hoặc thủy tinh, có dung tích từ 150 ml đến 350 ml, chọn theo lượng nước cần thiết để đánh giá tiếp theo.

Cốc phải sạch và không có mùi, không bị rạn nứt hoặc sứt mẻ.

6.6 Thiết bị đun nóng, sạch, không mùi vị, thích hợp để đun nước sôi.

6.7 Ống đồng chia độ, bằng thủy tinh, có dung tích thích hợp, hoặc ở dưới là gáo có dung tích thích hợp đã biết.

7 Lấy mẫu

Tiến hành lấy mẫu theo TCVN 6539 : 1999.

8 Cách tiến hành

8.1 Rang

Đặt nhiệt kế (6.2) vào chảo rang (6.1) và làm nóng sơ bộ chảo rang bằng cách rang một hoặc hai mẫu hạt (không nhất thiết phải lấy từ mẫu thí nghiệm).

Chú thích

4) Nếu chảo rang được dùng liên tục trong ngày thì không cần phải làm nóng sơ bộ nữa.

Cho từ 100 g đến 300 g mẫu thí nghiệm (điều 7) vào chảo rang và rang cẩn thận các hạt cho đến khi các hạt từ màu nâu sáng sang màu nâu trung bình.

Thời gian rang không quá 12 phút và không ít hơn 5 phút.

Dùng nhiệt kế (6.2) kiểm tra nhiệt độ của hạt trong suốt thời gian rang.

Chú thích

5) Thông thường sử dụng nhiệt độ từ 200 °C đến 240 °C, nhưng khi có sự thoả thuận giữa bên bán và bên mua thì có thể sử dụng nhiệt độ đặc biệt hoặc khoảng nhiệt độ thấp hơn.

8.2 Làm nguội

Khi rang xong, đổ các hạt sang tấm đục lỗ và nén không khí đi qua lớp hạt nóng ở dưới.

Chú thích

6) Các hạt cần làm nguội tới mức sờ vào được (đến khoảng 30 °C) trong vòng 5 phút.

8.3 Xay và chuẩn bị mẫu thử

Xay khoảng 50 g hạt đã rang, để nguội (8.2) trong cối xay thí nghiệm (6.4). Loại phần đã xay.

Cho phần hạt còn lại vào cối xay thí nghiệm và xay tiếp.

Sau khi xay xong tối đa là 90 phút, tiến hành pha đồ uống.

8.4 Phần mẫu thử

Theo thể tích của nước cần để chuẩn bị pha đồ uống (6.5), dùng cân (6.3), cân một lượng mẫu thử chính xác đến 0,1 g thu được trong 8.3 tương ứng với tỷ lệ (7,0 ± 0,1 g) cà phê trên 100 ml nước, tuy nhiên có thể lấy tỷ lệ khác của cà phê với nước theo sự thỏa thuận của bên bán và bên mua.

8.5 Pha đồ uống

8.5.1 Cho phần mẫu thử (8.4) vào cốc (6.5).

Chú thích

7) Trong khi đun sôi nước, việc làm ấm cốc (xem 8.5.2) có thể là điều mong muốn hoặc cần thiết để tối thiểu hoá việc làm nguội nước đã sôi.

8.5.2 Đun nóng nước, dùng thiết bị làm nóng (6.6), đun đến sôi và dùng ống đong chia độ hoặc gáo múc (6-7) đã được làm nóng trước để đong cho nước vào cốc đựng phần mẫu thử.

8.5.3 Để khoảng 5 phút cho phép phần lớn bã lắng xuống sau khi hết bọt khí. Khuấy nhẹ thêm để cho bã cà phê đã xay lắng xuống đáy cốc.

8.5.4 Hớt và loại bỏ lớp váng nổi trên bề mặt đồ uống.

8.5.5 Để nguội đồ uống đến nhiệt độ không quá 55 °C.

Chú thích

8) Nhiệt độ nếm lần thứ nhất thông thường từ 50°C đến 55°C. Các lần nếm tiếp theo có thể tiến hành ở nhiệt độ giảm dần.

9) Có thể chuẩn bị hai hoặc ba mẫu từ cùng một mẫu thử (8.3) để đánh giá độ sai lệch có thể có.

9 Báo cáo kết quả

Báo cáo kết quả phải chỉ rõ phương pháp và nhiệt độ rang và thời gian đã dùng. Cũng phải đề cập đến tất cả các chi tiết thao tác không qui định trong tiêu chuẩn này, hoặc tùy ý lựa chọn cùng với mọi chi tiết bất thường nào khác có thể ảnh hưởng tới đồ uống.

Báo cáo kết quả cũng bao gồm tất cả các thông tin cần thiết về việc nhận biết hoàn toàn mẫu thử.