

**TCVN 6606 : 2000**

**ISO 7532 : 1985**

**CÀ PHÊ TAN - PHÂN TÍCH CỖ HẠT**

*Instant coffee - Side analysis*

**HÀ NỘI -2000**

## **Lời nói đầu**

TCVN 6606 : 2000 hoàn toàn tương đương với ISO 7532 : 1985;

TCVN 6606 : 2000 do Ban kỹ thuật TCVN/TC/F16 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 tan – Phân tích cỡ hạt**

*Instant coffee – Size analysis*

### **1 Phạm vi và lĩnh vực áp dụng**

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp xác định cỡ hạt của cà phê tan, bằng phương pháp dùng rây thử nghiệm để rây tay hoặc rây cơ học.

### **2 Tiêu chuẩn trích dẫn**

ISO 2591 Rây thử nghiệm.

ISO 3310-1 Rây thử nghiệm — Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử — Phần 1 : Rây thử nghiệm bằng lưới kim loại.

ISO 3509 Cà phê và sản phẩm cà phê — Thuật ngữ.

TCVN 6605 : 2000 (ISO 6670 : 1983) Cà phê tan đựng trong thùng có lót – Lấy mẫu.

### **3 Định nghĩa**

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các định nghĩa của ISO 3509.

### **4 Nguyên tắc**

Tách phần mẫu thử thành từng phần theo cỡ hạt bằng cách rây tay hoặc rây cơ học, và biểu thị kết quả theo phần trăm khối lượng.

### **5 Thiết bị, dụng cụ**

Sử dụng thiết bị, dụng cụ phòng thí nghiệm thông thường và :

## TCVN 6606 : 2000

5.1 Bộ rây thử nghiệm, có đường kính 200 mm, phù hợp với ISO 2591 và ISO 3310-1, có nắp đậy và có đĩa hứng. Các rây này nên lấy từ một trong hai dãy trong bảng 1, thích hợp là dãy R 20/3.

Bảng 1 — Kích thước danh định của lỗ rây

Dãy R 20/3 $\mu\text{m}$	Các cỡ chọn lọc từ dãy R 40/3 $\mu\text{m}$
4 000	3 350
2 800	2 360
2 000	1 700
1 400	1 180
1 000	850
710	600
500	425
365	300
250	212
180	150
125	

5.2 Cân, có độ chính xác đến 0,1 g.

5.3 Chổi lông mềm.

5.4 Máy lắc cơ học (theo yêu cầu), đạt được tương tự như lắc bằng tay mô tả trong 7.3.

## 6 Lấy mẫu

Theo TCVN 6605 : 2000 (ISO 6670 : 1983).

## 7 Cách tiến hành

Cảnh báo — Do đặc tính hút ẩm của cà phê tan, việc xác định không nên tiến hành trong môi trường ẩm, thí dụ như có độ ẩm tương đối cao hơn 60%. Do đó nên sử dụng các dụng cụ khử ẩm một cách có hiệu quả.

### 7.1 Chọn rây

Đối với cà phê tan chế biến bằng phương pháp sấy phun, thì chọn bộ rây có bốn hoặc năm chiếc trong đó chiếc rây có kích thước lỗ nhỏ nhất, thích hợp nhất là thuộc dãy R 20/3 hoặc có kích thước chọn từ dãy 40/3 (xem bảng).

Đối với cà phê tan chế biến bằng phương pháp làm đông đặc rồi sấy chân không hoặc kết vón, thì chọn bộ rây có bốn hoặc năm chiếc trong đó rây có kích thước lỗ lớn nhất, thích hợp nhất là thuộc dãy R 20/3 hoặc có kích thước chọn từ dãy 40/3 (xem bảng).

Kích thước của lỗ rây sát với đĩa thu nhận là nhỏ nhất.

### 7.2 Phần mẫu thử

Cân khoảng 100 g mẫu, chính xác đến 0,1 g.

### 7.3 Rây và cân

Cho phần mẫu thử (7.2) đều lên đỉnh rây và đậy nắp.

Dùng hai tay lắc trong 5 phút, với chuyển động ngang có biên độ 70 mm ở tốc độ 120 lần trên phút (60 lần lắc qua và 60 lần lắc lại).

Cũng có thể sử dụng máy lắc cơ học (5.4) tạo được chuyển động tương tự như mô tả.

Đỡ bỏ cẩn thận lần lượt từng tấm rây một, dùng chổi lấy hết cà phê tan còn dính phía dưới lưới của rây cho vào phần cà phê còn lại ở trên rây (hoặc đĩa) phía dưới.

Lần lượt cân phần được còn lại trên mỗi rây và phần thu được trên đĩa, chính xác đến 0,1 g.

### 7.4 Số lần xác định

Tiến hành ít nhất hai lần xác định trên các phần mẫu thử 100 g, lấy từ cùng một mẫu.

## 8 Biểu thị kết quả

8.1 Đối với mỗi thử nghiệm, biểu thị kết quả theo phần trăm khối lượng như sau :

- Phần còn lại trên rây (quá cỡ hoặc phần tồn dư) (đối với từng loại rây sử dụng trong thử nghiệm) :  
% (m/m).

- Phần lọt qua rây (dưới cỡ hoặc mịn) (đối với rây có kích thước lỗ nhỏ nhất, giữ lại trên đĩa thu nhận):  
% (m/m).

8.2 Đối với mỗi thử nghiệm, tổng phần trăm phải là  $100\% \pm 1\%$ , nếu không, lặp lại toàn bộ qui trình đối với các phần mẫu thử mới.

## **TCVN 6606 : 2000**

**8.3** Lấy kết quả trung bình cộng của các kết quả của các lần xác định (7.4) đối với từng cỡ rây và đĩa thu nhận và biểu thị như đã định trước (đã nêu ở trên) với điều kiện là thoả mãn yêu cầu trong 8.2.

**8.4** Cũng nên dựng đồ thị về các kết quả thu được (tăng) theo kích thước lỗ rây nhằm xác định kích thước lỗ theo phần trăm tăng thu được của 50%.

## **9 Báo cáo kết quả**

Báo cáo kết quả phải chỉ ra phương pháp sử dụng, loại rây (bằng tay hay bằng cơ học), chỉ rõ loại thiết bị đã sử dụng sau cùng và kết quả thu được. Báo cáo 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 các chi tiết bất thường nào khác có thể ảnh hưởng tới kết quả

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

---