



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

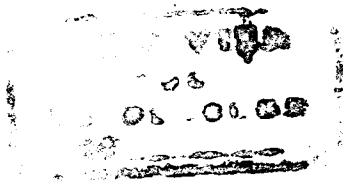
G I A V Ị

Xác định độ mịn bằng phương pháp sàng tay

(Phương pháp chuẩn)

TCVN 4890 - 89

(ISO 3586 - 1977)



Hà Nội

Cơ quan biên soạn :

Trung tâm Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng
khu vực I

Cơ quan đề nghị ban hành và trình duyệt :

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng
Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước .

Quyết định ban hành số 695/QĐ ngày 25 tháng 12 năm 1989

G I A VỊ		TCVN
Xác định độ mịn bằng phương pháp sàng tay (phương pháp chuẩn)		4390 - 89 (ISO 3586- 1977)
Пряности и приправы. Определение степени тонкости помола методом просеивания вручную (контрольный метод).	Spices and condiments. Determination of degree of fineness of grinding hand sieving method (Reference method)	Khuyến khích áp dụng

Tiêu chuẩn này hoàn toàn phù hợp với ISO 3586- 1977

1. CÁC DỤNG CỤ .

1.1. Bộ sàng .

Tùy theo cỡ hạt của gia vị, độ mịn được xác định nhờ một sàng, một bộ hai hay nhiều sàng có kích thước danh nghĩa của mắt sàng khác nhau .

Những chi tiết cụ thể và bộ sàng được sử dụng và về kích thước danh nghĩa của mắt sàng được quy định trong quy cách phẩm chất của mỗi loại gia vị, hoặc được các bên có liên quan thoả thuận .

1.1.1. Mắt sàng .

Mắt sàng (lưới kim loại) phải phù hợp với văn bản quy định hiện hành .

1.1.2. Kích thước và hình dạng của sàng .

Sàng có hình tròn, đường kính danh nghĩa 200 mm; đồng thời phải phù hợp với các yêu cầu đối với sàng 200mm quy định theo văn bản hiện hành .

Những quy định về ghi nhãn, chuẩn bị, bảo dưỡng và về các phụ tùng thay thế được quy định theo văn bản hiện hành.

2 . TIẾN HÀNH THỬ.

2.1. Mẫu thử.

Để đảm bảo kết quả chính xác, phải sàng ít nhất 100g bột gia vị .

2.2. Phương pháp sàng.

Phương pháp sàng được thực hiện theo phụ lục tiêu chuẩn này.

2.3. Thời gian sàng.

Đối với các gia vị không dễ bị vụn nát, có thể kết thúc quá trình sàng khi tốc độ lọt sàng thấp hơn 0,1 % lượng nạp/1 phút (nhỏ hơn 0,1 gmẫu)

Đối với các gia vị dễ bị vụn nát, thời sàng được quy định trong quy cách phẩm chất của gia vị đó, hoặc khi tốc độ lọt sàng xấp xỉ 0,1 % lượng nạp/phút.

2.4. Đánh giá kết quả.

2.4.1. Cân và tính toán.

Việc cân và tính toán được thực hiện theo văn bản hiện hành đã quy định .

2.4.2. Độ lặp lại cho phép giữa các lần thử nhắc lại.

Tiến hành ít nhất hai lần thử trên cùng một mẫu thử. Đánh giá kết quả thử theo văn bản hiện hành đã quy định.

3 . TÍNH TOÁN KẾT QUẢ .

Kết quả thử được trình bày theo phương pháp thích hợp quy định theo văn bản hiện hành đã quy định.

PHỤ LỤC CỦA TCVN 4890-89

NHỮNG ĐẶC TÍNH CỦA BỘT GIA VỊ CÓ LIÊN QUAN ĐẾN QUÁ TRÌNH SÀNG.

A.1. Nguồn gốc và kích thước.

Gia vị đem thử nghiệm được chế biến từ những phần khác nhau của thực vật (quả, hạt, lá, vỏ, thân, rễ...). Kích thước hạt dao động trong khoảng 2 mm đến vài micromet. Các loại bột gia vị, tùy theo nguồn gốc, có tính chất lý hoá rất khác nhau.

A.2. Các tính chất vật lý và hoá học.

A.2.1. Tính dễ vụn nát.

Một số bột gia vị có thể bị giảm kích thước hạt khi sàng, đặc biệt khi hàm lượng ẩm của chúng thấp.

A.2.2. Độ ẩm.

Hàm lượng ẩm của mỗi loại gia vị được quy định trong các tiêu chuẩn tương ứng.

Hầu hết các loại bột gia vị đều dễ hút ẩm, hoặc mất nước tùy theo độ ẩm tương đối của không khí. Do đó phải rất cẩn thận khi sàng để không làm thay đổi hàm lượng ẩm của gia vị.

Nước có thể ở bề mặt hoặc bên trong hạt gia vị. Nước trên bề mặt liên quan đến tính kết dính của các hạt và do đó có ảnh hưởng rất quan trọng đến thời gian sàng.

Trong quá trình sàng, nếu độ ẩm bên trong hạt gia vị bị thay đổi thì sẽ ảnh hưởng đến khối lượng của mẫu thử.

A.2.3. Đặc tính kết dính .

Do tính chất vật lý và hoá học của gia vị, các hạt có xu hướng kết dính với nhau, làm tăng kích thước hạt. Tính kết dính giữa các hạt có thể tăng do có tinh dầu không bay hơi hoặc bay hơi, đường, hoặc các chất đặc trưng khác của mỗi loại gia vị .

A.2.4. Hình dáng của các hạt gia vị ảnh hưởng rõ rệt đến thời gian và kết quả sàng. Hạt có thể có hình cầu, hình kim, hình khối hộp, hình đa diện, dạng sợi, dạng vảy vụn ...

Tỷ lệ giữa các kích thước và số lượng các hạt hình kim, dạng sợi... sẽ dẫn tới khả năng lọt sàng không đồng đều của bột gia vị .

A.2.5. Phân loại cỡ hạt .

Cỡ hạt gia vị có liên quan trực tiếp tới việc quyết định lựa chọn quy trình sàng .