

TCVN 5604-1991

(ST SEV 4710-84)

SẢN PHẨM THỰC PHẨM VÀ GIA VỊ

Điều kiện chung để tiến hành đánh giá
cảm quan

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5604-1991 phù hợp với ST SEV 4710-84.

TCVN 5604-1991 do Trung tâm Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng khu vực 1 biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Ủy ban Khoa học Nhà nước ban hành theo quyết định số 894/QĐ, ngày 31 tháng 12 năm 1991.

SẢN PHẨM THỰC PHẨM VÀ GIA VỊ

Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan

Food and gustatory Products

General Specification for sensory analysis

Tiêu chuẩn này quy định các điều kiện chung tiến hành đánh giá cảm quan các sản phẩm thực phẩm và gia vị, các yêu cầu chung đối với phòng cảm quan, chuẩn bị mẫu thử và xử lý kết quả đánh giá cảm quan.

1. Mẫu

1.1. Lấy mẫu

1.1.1. Lấy mẫu theo yêu cầu của tiêu chuẩn về lấy mẫu đối với sản phẩm cụ thể.

Chuyển mẫu đến phòng cảm quan, mẫu sản phẩm phải được bao gói sao cho để không bị giảm chất lượng khi vận chuyển và bảo quản.

1.1.2. Chuyên gia lấy mẫu phải là người có đủ thẩm quyền và phải chịu trách nhiệm về tính đúng đắn của việc lấy mẫu.

1.1.3. Khi cần thiết gửi mẫu đến phòng kiểm nghiệm ở ngoài khu vực lấy mẫu, các mẫu được bao gói trong bao bì chung (hòm, túi, hộp) được niêm phong hay kẹp chỉ kèm theo nhãn chỉ số biên bản của việc lấy mẫu.

Khi lấy mẫu phải lập biên bản trong đó có ghi:

1. Tên, địa chỉ cơ quan tiến hành lấy mẫu;
2. Họ tên người lấy mẫu ;
3. Nơi, ngày tháng và phương pháp lấy mẫu ;
4. Tên sản phẩm được lấy mẫu và số liệu cần thiết để nhận biết mẫu ;
5. Số lượng và ký hiệu quy ước của mẫu lấy ;
6. Lượng sản phẩm từ độ mẫu được lấy ;
7. Các ghi chú liên quan đến lô, mục đích thử nghiệm. v.v. ;
8. Chữ ký, dấu, các ký hiệu khác cần để nhận biết người lấy mẫu.

2. Yêu cầu đối với phòng cảm quan

2.1. Phòng thí nghiệm để tiến hành đánh giá cảm quan cần có những gian phòng sau:

1. Phòng để cho chuyên gia thử nếm làm việc ;
2. Phòng chuẩn bị.

2.2. Phòng để các chuyên gia thử nếm làm việc cần:

1. Không ồn ào và rung động ;
2. Thông gió tốt nhưng không bị gió lùa ; không bị ảnh hưởng của những chất gây mùi trong phòng thí nghiệm ;

3. Chiều sáng tốt, tốt nhất là ánh sáng ban ngày không có tia mặt trời chiếu thẳng. Chiều sáng các vị trí làm việc cần đồng đều và không nhỏ hơn 500 lux. Việc chiếu sáng cần đảm bảo tốt việc đánh giá màu sắc sản phẩm.

4. Sơn màu sáng hài hòa.

Nhiệt độ không khí trong phòng phải là $(20 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, độ ẩm tương đối $(75 \pm 5)\%$;

5. Sạch, không có mùi và bụi, và phải làm sạch bằng các hóa chất nhưng không để lại mùi.

2.3. Yêu cầu đối với nơi làm việc của chuyên gia thử nếm

Vị trí làm việc của chủ tịch hội đồng thử nếm được bố trí sao cho có thể bao quát được tất cả các thành viên của hội đồng. Vị trí làm việc của các chuyên gia thử nếm cần như nhau và được bố trí như thế nào đó sao cho các chuyên gia không ảnh hưởng lẫn nhau khi đánh giá. Nên có những cabin hoặc những bàn có vách ngăn để các chuyên gia thử nếm làm việc. Những bàn được bố trí ở vị trí chiếu sáng tốt nhất theo nửa vòng tròn hay là 1 - 2 dãy. Trong trường hợp bất đắc dĩ vị trí của các chuyên gia thử nếm có thể bố trí xung quanh 1 cái bàn với vách ngăn phù hợp.

Nếu không có vách ngăn các vị trí của các chuyên gia thử nếm được bố trí cái nọ sau cái kia.

Số vị trí cần là: 1 chỗ dành cho chủ tịch hội đồng, 5 đến 9 để cho các chuyên gia thử nếm.

2.4. Những yêu cầu trang bị đối với nơi làm việc

Ở mỗi vị trí làm việc cần có bàn có đủ ánh sáng, để làm sạch

và gھế thuận tiện.

Mỗi vị trí làm việc cần có:

- 1) Các văn bản về qui tắc cơ bản của việc đánh giá ;
- 2) Phiếu thử nếm ;
- 3) Bút, bi hoặc bút máy ;
- 4) Chất điều vị để phục hồi vị giác bình thường ;
- 5) Khăn lau miệng ;
- 6) Dụng cụ chứa chất thải.

Tất cả các vị trí làm việc nên trang bị thiết bị chỉ báo và truyền tin quang điện hay điện tử. Còn vị trí chủ tịch nên bố xung thiết bị xử lý thông tin.

2.5. Phòng chuẩn bị

Phòng chuẩn bị cần có:

- 1) Những tủ để bảo quản tài sản, mẫu để phân tích cảm quan, những phương tiện để trung hòa vị giác thích hợp ;
- 2) Bàn làm việc để chuẩn bị mẫu ;
- 3) Tủ lạnh và tủ mát ;
- 4) Vòi nước nóng và nước lạnh ;
- 5) Dụng cụ chai lọ thích hợp ;
- 6) Bộ đồ ăn không bị ôxy hóa ;
- 7) Khay nhiều ô ;
- 8) Dụng cụ chai lọ đựng mẫu ;
- 9) Cân có giới hạn lớn nhất 1000g và sai số của phép cân không lớn hơn $\pm 1g$;
- 10) Dụng cụ đo nhiệt độ ;
- 11) Dụng cụ để làm ẩm, nghiền và xử lý nhiệt.

3. Chuẩn bị tiến hành đánh giá

3.1. Mẫu sản phẩm thực phẩm và gia vị được chuẩn bị để đánh giá theo tiêu chuẩn về phương pháp thử đối với sản phẩm đó.

3.2. Cỡ mẫu cần phải đủ để tiến hành đánh giá theo các chỉ tiêu chất lượng.

3.3. Mẫu đưa ra thử nếm có nhiệt độ như của sản phẩm khi sử dụng hoặc nhiệt độ đã được quy định trong tiêu chuẩn về phương pháp thử sản phẩm đó.

3.4. Khi tiến hành cảm quan kín (không cho biết nguồn gốc mẫu chuyên đến) với những mẫu thử trong bao gói của xí nghiệp, người ta phải loại trừ các thông tin về cơ sở sản xuất hoặc chuyển chúng vào dụng cụ trung gian khác.

3.5. Những mẫu trước khi chuyển đến thử nếm cần phải được mã hóa bằng số hay chữ cái.

3.6. Những mẫu của một loại sản phẩm được tập hợp thành một loại.

3.7. Chủ tịch hội đồng cảm quan quy định thức tự thử sản phẩm trong một loạt theo mức độ tăng dần của cường độ mùi hay là số lượng đồ gia vị hay số lượng tăng dần các chất thành phần như là dầu mỡ, cồn.

3.8. Những sản phẩm được đánh giá trước có mùi nhẹ sau đó vừa phải và tiếp theo là mạnh. Cũng trình tự như thế khi đánh giá vị: ít muối hơn và ít cay (hăng, chát) hơn đánh giá đầu tiên.

4. Tiến hành đánh giá

4.1. Đánh giá chất lượng của sản phẩm được các chuyên gia cảm quan tiến hành theo tiêu chuẩn và phương pháp thử sản phẩm đó.

4.2. Trước khi tiến hành đánh giá khi cần thiết người ta đưa ra mẫu chuẩn có chất lượng tốt. Kết quả đánh giá các mẫu này không đưa vào xử lý.

4.3. Khi đánh giá mùi và vị của mẫu, đưa cho các chuyên gia thử nếm từng mẫu một hay một bộ lớn nhất là 3 mẫu. Khi đánh giá bằng mắt thường có thể cho tới 6 mẫu trong một bộ.

4.4. Đánh giá mùi hoặc vị được tiến hành riêng để tránh bị ảnh hưởng làm tăng hoặc giảm do ngoại hình, trạng thái, màu sắc của mẫu tác động đến.

4.5. Trong thời gian thử nếm, các thành viên hội đồng cần sử dụng chất điều vị khi cần thiết.

4.6. Tùy theo tính chất của sản phẩm sau khi tiến hành đánh giá 5 - 8 mẫu nghỉ không ít hơn 15 phút.

5. Xử lý kết quả đánh giá

5.1. Trước khi công bố kết quả mỗi chuyên gia thử nếm viết

đánh giá và lập luận của mình vào phiếu thử nếm, gạch bỏ kết quả viết sai và ký tên.

5.2. Chuyên gia thử nếm xin thông báo cho chủ tịch hội đồng về đánh giá của mình bằng thiết bị chỉ báo điện tử, quang điện, trình bày bằng hay chuyển phiếu đánh giá đã ký.

Sau khi xác định được kết quả trung bình hoặc quyết định duy nhất các chuyên gia thử nếm viết nó vào phiếu thử nếm.

5.3. Sau khi đánh giá những mẫu riêng biệt hay là bộ mẫu và công bố kết quả trung bình hay là quyết định duy nhất người ta tiến hành thảo luận chúng.

5.4. Mỗi chuyên gia thử nếm ký tên vào phiếu thử nếm và chuyển nó cho chủ tịch hội đồng hoặc người được chủ tịch ủy nhiệm.

5.5. Chủ tịch hội đồng hoặc người được ủy nhiệm tiến hành xử lý kết quả đánh giá của các chuyên gia.

6. Biên bản

Kết quả của việc tiến hành đánh giá được ghi vào biên bản hay sổ, với nội dung sau:

- 1) Ngày tháng và nơi tiến hành đánh giá ;
- 2) Danh sách thành viên hội đồng thử nếm ;
- 3) Thông tin về mẫu đem đánh giá (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất thông tin về lô, ngày tháng lấy mẫu. v.v...) ;
- 4) Kết quả xử lý thống kê các đánh giá của các thành viên hội đồng ;
- 5) Kết luận về 'sản phẩm ;
- 6) Chữ ký của chủ tịch và thư ký hội đồng thử nếm.
