

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9990:2013

ISO 7563:1998

Xuất bản lần 1

RAU, QUẢ TƯƠI – THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

Fresh fruits and vegetables – Vocabulary

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 9990:2013 hoàn toàn tương đương với ISO 7563:1998;

TCVN 9990:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F10 *Rau quả và sản phẩm rau quả* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Rau, quả tươi – Thuật ngữ và định nghĩa

Fresh fruits and vegetables – Vocabulary

Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các thuật ngữ và định nghĩa thường được sử dụng rộng rãi liên quan đến rau quả tươi.

CHÚ THÍCH Các thuật ngữ này được lập thành hai nhóm và xếp theo thứ tự chữ cái tiếng Anh.

1 Các thuật ngữ chung

1.1

Độ ẩm bên ngoài bất thường (abnormal external moisture)

Lượng nước dư trên bề mặt của rau quả, do tác nhân tự nhiên (ví dụ: mưa) hoặc do xử lý nhân tạo (ví dụ: rửa).

CHÚ THÍCH Phản ngưng tụ xuất hiện trên bề mặt của sản phẩm khi lấy ra khỏi kho bảo quản lạnh không được coi là độ ẩm bên ngoài bất thường.

1.2

Trầy xước (abrasion)

Tổn thương do ma sát trên bề mặt của rau quả, đôi khi xuất hiện trong thời gian sinh trưởng nhưng hầu hết là sau thu hoạch và thường do sự tiếp xúc với các bộ phận khác của cây hoặc với các vật khác.

1.3

Chất bám (adherent)

Những chất ngoại lai bám chặt vào rau quả.

1.4

Đắng (vị) [bitter (taste)]

Vị cơ bản được tạo ra bằng cách pha loãng các dung dịch của một số chất như quinin và cafein.

TCVN 9990:2013

1.5

Hồ đắng (bitter pit)

Các đốm màu nâu nhỏ trên thịt quả, thể hiện qua vỏ quả là các vùng kém chất lượng có màu nâu hoặc màu xanh.

CHÚ THÍCH Sự rối loạn này được phân biệt với bị nâu (1.47). Đối với táo, có thể là vì sự thiếu hụt bo hoặc canxi

1.6

Phấn (bloom)

Lớp bột mỏng hơi giống sáp, do cây tiết ra và có trên bề mặt của một số loại quả (ví dụ: mận hoặc nho).

CHÚ THÍCH Phấn chỉ bám nhẹ và làm thay đổi màu sắc quả. Sự có mặt của phấn là một tiêu chí về độ tươi.

1.7

Lõi nâu (brown core/brown heart)

Màu nâu ở vùng lõi của quả (chủ yếu là ở táo và lê) do môi trường, làm lạnh không đúng cách với một vài giống táo (McIntosh) hoặc do quả bị già hóa.

1.8

Sượng (brusque)

Thuật ngữ thường sử dụng để mô tả atiso bị tổn thương do tác động của sương giá lên lớp biểu bì của lá bắc dẫn đến bong tróc và tạo màu nâu (bề mặt rộp).

1.9

Tổn thương do lạnh (chilling damage)

Loại tổn thương lạnh xảy ra ở nhiệt độ trên điểm đóng băng trên một số loại rau quả.

CHÚ THÍCH Tác động chủ yếu đến rau quả nhiệt đới và cận nhiệt đới nhưng đôi khi cũng có ảnh hưởng đến một số loại rau vùng ôn đới (ví dụ, cà chua, ớt ngọt, dưa chuột, đậu cove).

1.10

Sạch (clean)

Không có dấu hiệu của tạp chất, vết bẩn hoặc các chất ngoại lai khác như đất, giun, cát hoặc dư lượng nhìn thấy được sau việc xử lý sản phẩm.

1.11

Phủ sáp (covered with wax)

Có màng sáp mỏng do rau quả tự tiết ra hoặc là chất phủ ngoài nhân tạo.

1.12**Giống trồng (cultivar)****Giống (variety)**

Nhóm cây trồng có thể xác định được rõ ràng bằng hình thái, vật lý, tế bào học, hóa học hoặc các đặc điểm khác và sau sinh sản hữu tính hoặc sinh sản vô tính vẫn giữ lại được đặc tính riêng.

CHÚ THÍCH 1 Khái niệm "giống" khác với khái niệm "thứ" thực vật học, trong đó

- "giống" là kết quả của sự phân chia chủng loại từ sự chọn lọc có kiểm soát, ngay cả trong thực nghiệm;
- "thứ" là kết quả của sự phân chia chủng loại từ sự chọn lọc tự nhiên. Thuật ngữ "giống trồng" và "giống" (với ý nghĩa là giống trồng) là tương đương. Trong các bản dịch hoặc các tài liệu về danh lục thực vật được sử dụng đặc biệt, các thuật ngữ "giống trồng" hoặc "giống" (hoặc các từ tương đương của các ngôn ngữ khác) có thể được sử dụng.

CHÚ THÍCH 2 Tên của các giống và loài thực vật luôn ở dạng Latin được quy định trong danh lục thực vật.

1.13**Biểu bì (cuticle)****Vỏ (shell)****Bì (skin)**

Phần ngoài của rau quả, có độ dày và độ cứng khác nhau, bảo vệ phần ăn được.

CHÚ THÍCH "Biểu bì" là thuật ngữ được sử dụng đối với phần mô mỡ ở bề mặt, mỏng và "bì" được sử dụng đối với phần cứng và có độ dày lớn hơn hoặc nhỏ hơn; "vỏ" được sử dụng đối với phần cứng, có độ dày lớn hơn hoặc nhỏ hơn, nhiều xơ hoặc đã hóa gỗ.

1.14**Độ chín (degree of maturity)**

Đánh giá định lượng hoặc định tính trạng thái quả (hoặc rau) đạt được trong quá trình sinh trưởng và phát triển tự nhiên.

1.15**Dỡ palet <động từ> (depalletize <verb>)**

Dỡ hàng ra khỏi palet

1.16**Sự biến chất (deterioration)****Hư hỏng (spoilage)**

Tổn thương do các nguyên nhân khác nhau dẫn đến sự suy giảm hoặc tổn thất chất lượng của sản phẩm.

TCVN 9990:2013

1.17

Mịn (downy)

Thuật ngữ miêu tả vỏ có cảm giác mềm, mượt của lớp lông nhung.

1.18

Sớm/đầu mùa (early)

Đặc tính của giống hoặc thứ rau quả nào đó đạt đến trạng thái phát triển thích hợp trước giai đoạn chuẩn trung bình đối với các loài rau quả cùng loại.

1.19

Cùi (flesh)

Cơm/thịt quả (pulp)

Nhu mô bao gồm các chất dự trữ.

1.19.1

Chát chát (astringent)

Thuật ngữ miêu tả cảm giác gây ra trong miệng khi ăn quả có chứa các hợp chất tanin

Xem ISO 5492.

1.19.2

Rắn chắc (compact)

Dày đặc

1.19.3

Giòn (crunchy)

Cứng và giòn khi ăn.

1.19.4

Xơ (fibrous)

Chứa các sợi hoặc các tế bào có độ bền cao hơn hoặc thấp hơn được kéo dài ra.

1.19.5**Cứng (firm)**

Chịu được áp lực đáng kể.

1.19.6**Phân cứng (stony)****Hạt (granular)****Hóa rắn (sclerified)**

Có chứa các hạt cứng riêng biệt trong phần cùi/thịt quả.

1.19.7**Tinh thể (vitreous)**

Có các mô trong tự nhiên (như thủy tinh) hoặc là sự xuất hiện bất thường của cùi.

VÍ DỤ Quả lý gai, quả phúc bồn tử trắng hoặc đỏ, táo và lê.

1.19.8**Nhiều nước (watery)**

Có hàm lượng nước cao.

1.19.9**Gỗ (woody)**

Có các sợi dai tạo nên cấu trúc gỗ.

1.20**Mùi và hương lạ (foreign odour and flavour)**

Mùi và hương lạ do các sản phẩm hoặc vật thể lạ sinh ra và làm thay đổi tính chất cảm quan của sản phẩm có liên quan.

1.21**Không chứa các chất ngoại lai (free from extraneous material)**

Không chứa lá cành con, mảnh gỗ, đất, giun, mảnh xác côn trùng hoặc các chất ngoại lai tương tự khác không liên quan đến sản phẩm.

CHÚ THÍCH Các phần của cây được sử dụng để cải thiện ngoại quan của sản phẩm không được coi là chất ngoại lai.

1.22

TCVN 9990:2013

1.22

Tổn thương do lạnh đông (freezing damage)

Tổn thương tới các sản phẩm tươi sống gây ra bởi sự tạo thành đá trong các mô.

1.23

Tươi (fresh)

Thuật ngữ miêu tả một sản phẩm căng không có dấu hiệu của héo hay nhăn, các tế bào trong sản phẩm không bị hư hỏng.

1.24

Khuyết tật sinh trưởng (growth defect)

Khuyết tật liên quan đến hình dạng hoặc kích cỡ đặc trưng của một loài, một thứ rau quả xuất hiện trong giai đoạn sinh trưởng.

1.25

Khỏe mạnh (healthy)

Không có các bệnh lý hoặc bệnh ẩn hoa và các rối loạn gây ra bởi sự tấn công từ sự có mặt của côn trùng hoặc vật ký sinh có thể tác động đến ngoại quan, sự hư hỏng, tính ăn được hoặc giá trị thương mại.

1.26

Non (immature)

Quả chưa đạt đến độ chín sinh lý.

1.27

Khuyết tật bên trong (internal defect)

Khuyết tật của phần cùi chỉ phát hiện được sau khi gọt rau quả hoặc cắt rau quả theo chiều ngang hay chiều dọc.

1.28

Nhiều dịch (juicy)

Có nhiều dịch trong tế bào ở độ chín yêu cầu tạo ra một cảm giác dễ chịu.

1.29

Chất lượng lưu giữ (keeping quality)

Đối với sản phẩm thực vật, khả năng giữ chất lượng trong khoảng thời gian dài hơn hoặc ngắn hơn phụ thuộc vào các đặc tính bên trong của sản phẩm.

Thời gian lưu giữ (keeping time)

Thời gian bảo quản (storage time)

Thời gian mà một sản phẩm thực vật có thể được bảo quản trong kho mà không bị suy giảm chất lượng.

1.31

Muộn/cuối mùa (late)

Đặc tính của các giống trồng hoặc các thứ rau quả nào đó đạt đến giai đoạn phát triển thích hợp sau giai đoạn chuẩn trung bình đối với các loài rau quả có liên quan.

1.32

Khuyết tật cơ học (mechanical defect)

Tổn thương do tiếp xúc với các vật thể bên ngoài nhọn, cùn, sắc v.v...

1.33

Mất nước (moisture loss)

Sự bay hơi nước khỏi sản phẩm trong quá trình xử lý, bảo quản, vận chuyển hoặc lưu thông rau quả.

1.34

Quá già <của rau> (over-mature <of a vegetable>)

Rau được thu hoạch ở giai đoạn phát triển quá mức.

1.35

Chín nâu <của quả> (over-ripeness <of a fruit>)

Sự phát triển sinh lý do quá chín làm cho thịt của một số loại quả trở nên mềm, có màu nâu nhạt bất thường và có vị lạ.

1.36

Dễ hỏng (perishable)

Thuật ngữ mô tả hàng hóa dễ hỏng với thời hạn bảo quản hạn chế.

1.37

Độ chín sinh lý <của quả> (physiological maturity <of a fruit>)

Giai đoạn thu được quả, đặc trưng bởi sự phát triển đầy đủ và tích tụ được các chất dự trữ mà nếu được thu hoạch sẽ thu được quả có chất lượng cao.

1.38

TCVN 9990:2013

1.38

Rối loạn sinh lý (physiological disorder)

Tổn thương các mô thực vật do rối loạn trao đổi chất thông thường.

VÍ DỤ Tổn thương do nhiệt độ thấp, tổn thương do khí CO₂, v.v...

1.39

Rỗng nhụy (pistillar cavity)

Rỗng đài (calycinal cavity)

Trong một số quả phát triển từ bầu nhụy dưới, có chỗ lõm ở mức độ gần với đài thay vì gần với cuống.

VÍ DỤ Táo và lê

1.40

Lông tơ (pubescent)

Có rất nhiều lông mềm mịn bao phủ bề mặt tạo cảm giác mượt.

1.41

Cơm/thịt quả (pulp)

Xem Cùi (flesh) (1.19)

1.42

Đánh giá chất lượng (quality evaluation/ quality assesement)

Sự đánh giá các đặc tính của sản phẩm thực phẩm bằng các phép thử khách quan và chủ quan.

1.43

Bề mặt hình lưới (reticulated surface)

Giăng lưới (netted)

Trên vỏ hiện rõ các đường nổi lên, có bề mặt lưới mau hoặc thưa.

VÍ DỤ Chủ yếu là các giống dưa vàng.

1.44

Có gân (ribbed)

Có các gân.

1.45

Gân (ribs)

(1) chỗ nổi lên hoặc chỗ lõm lên có thể nổi bật nhiều hơn hoặc ít hơn, xuất hiện các đường trên toàn bộ hoặc một phần của chiều dài và mang tính đặc trưng của một số thứ rau quả.

VÍ DỤ dưa vàng và bí ngô

(2) các gân chính, thường nhiều thịt như trong trường hợp rau ăn lá

VÍ DỤ cần tây và củ cải trắng

1.46

Làm chín (ripening)

Quá trình phát triển giữa độ chín sinh lý và trạng thái làm chín khi rau quả có chất lượng cao nhất.

1.47

Bị nâu (russeting)

Bị nhăn (rugosity)

Bị xốp (Corking)

Sự hình thành độ xốp có thể nhìn thấy trên vỏ các loại quả nhất định thường không liên tục và có độ dày thay đổi, được coi là một đặc tính biểu bì của giống hoặc ngược lại là một khuyết tật.

VÍ DỤ nhóm táo boskoop (đặc tính biểu bì); táo Golden Delicious (khuyết tật)

1.48

Bỏng (scald)

Bỏng bề mặt (surface scald)

Bỏng khi bảo quản (storage scald)

Bề mặt của vỏ bị nâu ở một số quả, chủ yếu ở táo và lê

1.49

Đặc tính cảm quan [sensory (organoleptic) properties]

Các đặc tính về mùi, vị, cấu trúc và vẻ bên ngoài của sản phẩm được con người đánh giá bằng cảm quan.

1.50

Lỗ thân (stalk cavity/ stem cavity)

Vết lõm rõ hoặc không rõ ở điểm gắn với cuống ở một số loại rau quả nhất định.

1.51

Thời hạn bảo quản (storage life)

Thời hạn lưu giữ (keeping life)

Khoảng thời gian tính từ khi bắt đầu đưa vào bảo quản đến khi tiêu thụ, trong các điều kiện bảo quản quy định.

TCVN 9990:2013

1.52

Hàm lượng đường (suger content)

Hàm lượng đường hòa tan được có thể xác định được bằng các phép phân tích.

1.53

Ngọt (vi) [sweet (taste)]

Thuật ngữ miêu tả vị ban đầu được tạo ra bởi dịch lỏng của các chất khác nhau như sacarose.

[xem ISO 5492]

CHÚ THÍCH Danh từ tương ứng là "độ ngọt"

1.54

Vị (taste)

- (1) cảm giác cảm nhận được bằng cơ quan vị giác khi được kích thích bởi các chất hòa tan nhất định.
- (2) vị giác.
- (3) thuộc tính của sản phẩm tạo ra hương vị.

CHÚ THÍCH Không nên sử dụng thuật ngữ "vị" để chỉ sự kết hợp của vị giác, khứu giác và cảm giác được gọi là "hương vị". Trong ngôn ngữ không chính thức, nếu thuật ngữ "vị" được sử dụng với nghĩa này thì phải luôn kết hợp với một thuật ngữ về chất lượng, ví dụ, mùi mốc, vị quả mâm xôi, trạng thái xốp.

[theo ISO 5492]

1.55

Độ căng (turgidity)

Trạng thái của mô thực vật có hàm lượng nước thông thường.

1.56

Gân lá (vein)

Gân, thường có dạng nhánh hoặc song song và nhô lên trên lá.

CHÚ THÍCH Thuật ngữ này không phù hợp khi miêu tả bề mặt của quả.

1.57**Nguyên vẹn (whole)**

Rau quả tươi không bị vết cắt nào khi mới được thu hoạch, ngoại trừ vết "cắt tỉa".

1.58**Héo úa (withering)**

Quá trình trong đó các tế bào của một sản phẩm mất dần sức căng bình thường và mất nước, cuối cùng là xuất hiện các nếp nhăn trên bề mặt.

2 Thuật ngữ về công nghệ**2.1****Thúc chín <của quả> (accelerated ripening <of fruits>)**

Phương pháp để thúc đẩy quá trình chín tự nhiên bằng biện pháp vật lý, chẳng hạn như bằng gia nhiệt (bảo quản trong phòng ở nhiệt độ 20 °C đến 28 °C), với sự gia tăng hàm lượng oxy của môi trường bên trong phòng.

2.2**Thích nghi với môi trường (acclimatized)**

Trạng thái của rau quả sau khi các chất ngưng tụ được tách tự nhiên trong môi trường khô và thoáng khí.

2.3**Thay đổi không khí (air change)**

Thay thế thể tích không khí có trong một khoảng không gian bằng thể tích khí mới tương ứng.

2.4**Tốc độ thay đổi không khí (air-change rate)****Tốc độ thông gió (ventilation rate)**

Thể tích khí được thay đổi hoàn toàn trên một đơn vị thời gian.

CHÚ THÍCH Đơn vị thời gian thường là 1h

2.5**Lưu thông không khí (air circulation)**

Sự di chuyển không khí tự nhiên hoặc do cưỡng bức cơ học trong một không gian kín.

2.6

Tốc độ lưu thông không khí (air-circulation ratio)

Thể tích không khí được tuần hoàn trong phòng theo đơn vị thời gian chia cho thể tích của phòng.

2.7

Không khí xung quanh (ambient air)

Không khí bao quanh một vật thể.

CHÚ THÍCH Không khí thường là không khí bên ngoài hoặc không khí trong khu vực kín được xem xét.

2.8

Nhiệt độ môi trường xung quanh (ambient temperature)

Nhiệt độ, thường là của không khí, bao quanh vật hoặc điểm làm chuẩn.

2.9

Pallet dạng hộp (box pallet)

Thùng xếp chồng (bulk bin)

Pallet dạng thùng (pallet bin)

Pallet có hoặc không có nắp đậy, cấu trúc có ít nhất ba mặt thẳng đứng cố định, tháo được hoặc đóng mở được, vững chắc, dạng thanh hoặc lưới, thường cho phép xếp chồng.

[xem ISO 445]

2.10

Rửa sạch (brushing)

Thao tác bằng tay hoặc bằng máy sử dụng các bàn chải để loại bỏ các chất ngoại lai bám chặt vào bề mặt rau quả.

2.11

Ngụy trang hàng hóa (camouflage of goods)

Hoạt động được thiết kế để đánh lừa người tiêu dùng, bao gồm trưng bày các sản phẩm mà một phần có thể nhìn thấy không phù hợp về kích thước, hình dạng; màu sắc, bề ngoài, các loại, giống, v.v... so với các thành phần trung bình của hàng hóa.

2.12

Làm lạnh (chilling)

Quá trình làm lạnh một sản phẩm đến nhiệt độ trên điểm đóng băng.

2.13**Tốc độ làm lạnh (cooling rate)**

Sự giảm nhiệt độ chia cho thời gian thực hiện để đạt được quá trình giảm nhiệt đó.

2.14**Tổn thương (damage/injury)**

Vết cắt, vết rạch, vết trầy xước, vết lõm, vết thương, rộp hoặc nát, do tác động cơ học hoặc vật lý trên lớp biểu bì, vỏ hoặc da của các loại quả hoặc rau, mà có thể xuyên vào thịt.

2.15**Sự tan băng (defrosting)**

Loại bỏ lớp băng đọng trên bề mặt của ống xoắn làm lạnh.

2.16**Sự khử màu xanh (degreening)**

Quá trình chuyển màu bắt buộc của vỏ quả từ màu xanh sang màu vàng hoặc màu da cam, do sự phân hủy của diệp lục (đặc biệt là với các loại quả họ cam quýt).

CHÚ THÍCH Quá trình khử màu xanh không nhất thiết phải gắn liền với quá trình chín, nhưng quá trình xử lý, thường dùng etylen, có thể thúc đẩy quá trình chín (ví dụ: đối với chuối).

2.17**Xe nâng (fork-lift truck/lift truck)**

Xe tải công nghiệp dùng để nâng hàng và vận chuyển hàng hóa.

2.18**Container vận chuyển (freight container/ transport container)**

Container có sức chứa tương đối lớn, thường có kích thước tiêu chuẩn, được thiết kế để vận chuyển hàng hóa (thường dùng trong vận tải liên hợp).

2.19**Rau quả chất đống (fruits and vegetables in bulk)**

Rau quả được xếp rời trong thùng hàng mà không được bao gói, ví dụ: xếp theo lớp.

2.20**Rau quả xếp theo lớp (fruits and vegetables in layers)**

Rau quả được xếp theo lớp, có hoặc không có vật ngăn cách giữa các lớp.

TCVN 9990:2013

2.21

Xếp đồng (grouping/bulking)

Đặt đồng thời các bao gói hoặc bưu kiện kết thành khối đối với cùng một nơi đến, nhưng không nhất thiết phải cùng người nhận hàng.

2.22

Nửa thời gian làm mát (half-cooling time)

Thời gian cần để giảm nhiệt độ của sản phẩm đến điểm nằm giữa nhiệt độ ban đầu và nhiệt độ cuối cùng của sản phẩm hay nhiệt độ của nước hoặc không khí làm mát.

2.23

Sự chuyển dịch (handling)

Mọi sự chuyển dịch hàng hóa.

2.24

Cách ly <động từ> (insulate <verb>)

Sử dụng một loại vật liệu được lựa chọn thích hợp để giảm sự truyền nhiệt, khí hoặc ẩm.

2.25

Xe tải cách nhiệt (insulated truck)

Xe tải đường sắt được cách nhiệt (insulated railway truck)

Xe tải đường bộ hoặc xe tải đường sắt có thùng xe được cách nhiệt.

[Viện Quốc tế về Lạnh (IIR) thuật ngữ J 4.13]

2.26

Côngtenơ vận chuyển theo ISO (ISO freight container)

Côngtenơ vận chuyển tuân theo tất cả các tiêu chuẩn của ISO hiện hành.

[TCVN 7555 (ISO 830)]

2.27**Lô hàng (lot)**

Số lượng sản phẩm công bố cùng kiểu (giống hoặc thứ cây trồng, nguồn gốc, chất lượng, kích thước, v.v...), được đóng trong cùng một kiểu bao gói.

2.28**Đánh bóng (lustring/polishing/waxing)**

Dùng bàn chải mịn làm bóng da hoặc vỏ của một số loại rau quả, cùng với phun sáp lỏng hoặc phun bột talc.

2.29**Ghi nhãn (marking)**

Ghi trên bao bì hoặc nhãn để cung cấp thông tin cần thiết.

2.30**Mật độ xếp tối đa (maximum stacking density)**

Lượng sản phẩm tối đa có thể được xếp chồng lên nhau, có tính đến các yêu cầu đối với sản phẩm đặc biệt.

2.31**Kho lạnh đa năng (multipurpose cold store)**

Kho dùng cho tất cả các loại hàng hóa hoặc thực phẩm ở nhiệt độ khác nhau, thường được đặt cạnh các trung tâm tiêu thụ lớn.

2.32**Đóng gói (packing)**

Đặt sản phẩm trong một vật chứa (thùng, thùng carton, hộp, v.v...) để lưu trữ, vận chuyển hoặc phân phối.

2.33**Trạm đóng gói (packing station)**

Nơi tiếp nhận, phân loại, đóng gói, làm lạnh, lưu trữ và phân phối rau quả.

2.34

Pallet (pallet)

Kệ ngang có chiều cao tối thiểu phù hợp với việc vận chuyển bằng xe tải nâng pallet và/hoặc xe tải nâng và thiết bị vận chuyển thích hợp khác được sử dụng làm cơ sở để lắp ráp, lưu trữ, vận chuyển và vận tải hàng hóa và vật nặng.

CHÚ THÍCH Có thể được xây dựng với cấu trúc hiện đại.

[ISO 445]

2.35

Chất hàng bằng pallet <động từ> (palletize <verb>)

Chất hàng lên pa-let để vận chuyển hoặc xếp chồng.

2.36

Xe nâng pa-let (pallet truck)

Xe nâng không xếp chồng được điều khiển bằng con chạy hoặc bằng chân, có gắn vấu hình chạc.

2.37

Bóc vỏ (peeling)

Loại bỏ vỏ, lớp biểu bì hoặc bề mặt bên ngoài của rau quả.

2.38

Làm mát sơ bộ (precooling)

Làm mát nhanh sản phẩm trước khi vận tải hoặc chuyển đến kho đông lạnh.

2.39

Đóng gói sẵn (prepackaging)

Đóng gói trong các bao bì để bán lẻ.

2.40

Đảm bảo chất lượng (quality assurance)

Các hoạt động được thực hiện để đạt được chất lượng mong muốn.

2.41

Kiểm soát chất lượng (quality control)

Các hoạt động dành cho việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở bất cứ giai đoạn chế biến hay phân phối nào.

2.42**Tốc độ hô hấp (rate of respiration)**

Thể tích hoặc lượng oxy do thực vật hấp thụ hoặc carbon dioxide do thực vật thải ra, được tính bằng đơn vị khối lượng theo đơn vị thời gian.

2.43**Quá trình làm lạnh (refrigeration)**

Quá trình làm lạnh đến nhiệt độ thấp, trên mức đóng băng, bằng cách hạ nhiệt của một chất hoặc không gian bằng bất kỳ biện pháp nào.

2.44**Công suất làm lạnh (refrigerating capacity)**

Lượng nhiệt lấy ra bởi thiết bị làm lạnh từ một môi trường hoặc không gian trong một đơn vị thời gian.

2.45**Vận chuyển lạnh (refrigerated transport)**

Quá trình vận chuyển trong đó các sản phẩm được duy trì ở nhiệt độ thấp trên mức đóng băng.

2.46**Xe đông lạnh (refrigerated vehicle)**

Xe cách nhiệt được trang bị hệ thống làm lạnh hoặc các biện pháp làm lạnh khác.

[Viện Quốc tế về Điện lạnh (IIR) thuật ngữ J 4.10]

2.47**Gia nhiệt lại (reheating/conditioning)**

Làm nóng từ từ và tăng dần với hàng hóa được bảo quản trong kho lạnh trước khi được chuyển đến các cửa hàng bán lẻ.

2.48**Cắt bằng kéo (scissoring)**

Việc dùng kéo cắt bỏ những quả nhỏ hoặc các phần của chùm không phát triển hoặc hư hỏng ra khỏi chùm.

2.49**Phân cỡ (size grading)**

Phân loại rau quả theo kích thước và/hoặc khối lượng.

TCVN 9990:2013

Phân loại (sorting)

Quá trình lựa chọn bằng cách phân loại hoặc loại bỏ dựa trên các tiêu chí khác nhau, được thiết kế để sản phẩm phù hợp với các tiêu chuẩn.

2.51

Kho lạnh chuyên dùng (specialized cold store)

Kho được sử dụng cho một loại thực phẩm cụ thể.

2.52

Xếp chồng <động từ> (stack <verb>)

Đặt một số gói lên trên các gói khác.

2.52.1

Chiều cao chồng (stack height)

Chiều cao tối đa cho phép xếp chồng.

2.52.2

Xếp chồng (stacking)

Việc xếp thành từng lớp chồng lên nhau.

2.51.3

Mật độ chồng (stacking density)

Mật độ sản phẩm có thể được xếp chồng lên nhau, có tính đến đủ không gian trống xung quanh sản phẩm để lưu thông không khí lạnh thích hợp.

2.53

Hệ số lưu trữ (storage factor)

Tỷ lệ thể tích chiếm bởi số lượng của một sản phẩm cụ thể có thể được lưu trữ ở mức tối đa, có thể được đưa vào bảo quản có tính đến các yêu cầu đối với sản phẩm cụ thể đó.

2.54

Bảo quản số lượng lớn (storage in bulk)

Bảo quản rời (bulk storage)

Bảo quản thực phẩm chưa đóng gói.

2.55

2.55**Bảo quản trong khí quyển được kiểm soát (storage in controlled atmosphere/CA storage)**

Bảo quản các sản phẩm trong khí quyển có nồng độ oxy thấp hơn, nồng độ carbon dioxide và nitơ cao hơn so với khí quyển thường và nhiệt độ khác với nhiệt độ thường, tất cả đều được kiểm soát.

2.56**Kho bảo quản (store/warehouse)**

Không gian nơi hàng hóa được lưu giữ hoặc được bảo quản trong khoảng thời gian giới hạn.

CHÚ THÍCH Kho có thể được làm lạnh hoặc duy trì ở nhiệt độ môi trường.

2.57**Dung lượng bảo quản (store contents)**

Số lượng thực phẩm được tập hợp lại với nhau trong một kho bảo quản

2.58**Dung sai (tolerance)**

Mức (tỉ lệ phần trăm) về chất lượng hoặc loại kích cỡ của sản phẩm cho phép sai khác so với yêu cầu.

2.59**Vận chuyển với khí quyển được kiểm soát (transport under controlled atmosphere/ controlled-atmosphere transport)**

Quá trình vận chuyển trong đó các sản phẩm được duy trì trong khí quyển có các nồng độ oxy, carbon dioxide và nitơ theo yêu cầu, cũng như độ ẩm tương đối và nhiệt độ khác so với khí quyển thường.

2.60**Vận chuyển với nhiệt độ được kiểm soát (transport under controlled temperature/controlled-temperature transport)**

Quá trình vận chuyển trong đó các sản phẩm được duy trì trong một phạm vi nhiệt độ được xác định trước.

TCVN 9990:2013

2.61

Tách nhóm (ungrouping)

Xếp dỡ sản phẩm từ phương tiện vận chuyển tại các điểm đến khác nhau.

2.62

Phương tiện vận chuyển có thông gió (ventilated vehicle)

Phương tiện vận chuyển khép kín, thùng xe có mở cửa cho không khí đi vào và đi ra, hoặc được trang bị quạt.

[Viện Quốc tế về Lạnh (IIR) thuật ngữ J 4.12]

2.63

Phòng ấm (warming room)

Phòng được sử dụng để làm ấm thực phẩm khi chúng được lấy ra từ kho lạnh, là cách để tránh sự ngưng tụ trên bề mặt sản phẩm.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] ISO 445:1996, Pallets for materials handling — Vocabulary.
- [2] TCVN 7550:2005 (ISO 830:1981), Côngtenơ vận chuyển – Từ vựng.
- [3] ISO 5492:1992, Sensory analysis — Vocabulary.

Bảng mục lục theo thứ tự chữ cái

B			Đ		
Bảo quản rời	bulk storage	2.54	Đắng (vị)	bitter (taste)	1.4
Bảo quản trong khí quyển được kiểm soát	CA storage	2.55	Đầu mùa	early	1.18
Bảo quản số lượng lớn	storage in bulk	2.54	Đóng gói	packing	2.32
Bảo quản trong khí quyển được kiểm soát	storage in controlled atmosphere	2.55	Đóng gói sẵn	prepackaging	2.39
Bị xốp	corking	1.47	Đánh giá chất lượng	quality evaluation/quality assessment	1.42
Biểu bì	cuticle	1.13	Đảm bảo chất lượng	quality assurance	2.40
Bóc vỏ	peeling	2.37	Đặc tính cảm quan	sensory (organoleptic) properties	1.49
Bề mặt hình lưới	reticulated surface	1.43	Độ căng	turgidity	1.55
Bị nâu/Bị nhăn	russeting/rugosity	1.47	G		
Bông/Bông bề mặt/ Bông khi bảo quản	scald/ surface scald/ storage scald	1.48	Gân	ribs	1.45
Bi	skin	1.13	Gân lá	vein	1.56
C			Gia nhiệt lại	reheating /conditioning	2.47
Cách ly <động từ>	insulate <verb>	2.24	Giòn	crunchy	1.19.3
Chất bám	adherent	1.3	Giống trồng	cultivar	1.12
Chất chát	astringent	1.19.1	Ghi nhãn	marking	2.29
Cùi	flesh	1.19	Giăng lưới	netted	1.43
Cứng	firm	1.19.5	Giống	variety	1.12
Container vận chuyển	freight container/ transport container	2.18	Gỗ	woody	1.19.9
Chất lượng lưu giữ	keeping quality	1.29	H		
Cuối mùa	late	1.31	Hạt	granular	1.19.6
Chín nâu <quả>	over-ripeness <of a fruit>	1.35	Hóa rắn	sclerified	1.19.6
Chất hàng bằng pallet <động từ>	palletize <verb>	2.35	Hồ đắng	bitter pit	1.5
Cơ/thịt quả	pulp	1.41	Hư hỏng	spoilage	1.16
Công suất làm lạnh	refrigerating capacity	2.44	Hệ số lưu trữ	storage factor	2.53
Có gân	ribbed	1.44	Hàm lượng đường	sugar content	1.52
Cắt bằng kéo	scissoring	2.48	Héo úa	withering	1.58
Chiều cao xếp đống	stack height	2.52.1	K		
Container vận chuyển theo ISO	ISO freight container	2.26	Kiểm soát chất lượng	quality control	2.41
D			Không khí xung quanh	ambient air	2.7
Dễ hỏng	perishable	1.36	Không chứa các chất ngoại lai	free from extraneous material	1.21
Dỡ palet <động từ>	Depalletize <verb>	1.15	Khỏe mạnh	healthy	1.25
Dung lượng bảo quản	store contents	2.57	Kho lạnh đa năng	multipurpose cold store	2.31
Dung sai	tolerance	2.58	Kho lạnh chuyên dùng	specialized cold store	2.51
Đ			Kho bảo quản	Store/ warehouse	2.56
Đánh bóng	lustring/polishing/waxing	2.28	Khuyết tật sinh trưởng	growth defect	1.24
Độ ẩm bên ngoài bất thường	abnormal external moisture	1.1	Khuyết tật bên trong	internal defect	1.27
Độ chín	degree of maturity	1.14	Khuyết tật cơ học	machanical defect	1.32
Độ chín sinh lý <quả>	physiological maturity <of a fruit>	1.37			

L			R		
Làm lạnh	chilling	2.12	Rau quả chất đông	fruits and vegetables in bulk	2.19
Làm lạnh sơ bộ	precooling	2.38	Rau quả xếp theo lớp	fruits and vegetables in layers	2.20
Làm chín	ripening	1.46	Rắn chắc	compact	1.19.2
Lõi nâu	brown core/brown heart	1.7	Rỗng nhụy	pistillar cavity	1.39
Lỗ thân	stalk cavity/stem cavity	1.50	Rối loạn sinh lý	physiological disorder	1.38
Lông tơ	pubescent	1.40	Rỗng đài	calycinal cavity	1.39
Lô hàng	lot	2.27	Rửa sạch	brushing	2.10
Lưu thông không khí	air circulation	2.5	S		
M			sạch	clean	1.10
Mất nước	moisture loss	1.33	Sớm	early	1.18
Mật độ xếp tối đa	maximum stacking density	2.30	Sự biến chất	deterioration	1.16
Mật độ đồng	stacking density	2.51.3	Sự trầy xước	abrasion	1.2
Mịn	downy	1.17	Sự khử màu xanh	degreening	2.16
Mùi và hương lạ	foreign odour and flavour	1.20	Sự tan băng	defrosting	2.15
Muộn	late	1.31	Sự vận chuyển	handling	2.23
N			Sượng	brusque	1.8
Ngọt (vị)	sweet (taste)	1.53	T		
Ngụy trang hàng hóa	camouflage of goods	2.11	Thúc chín <của quả>	accelerated ripening <of fruits>	2.1
Nguyên vẹn	whole	1.57	Thích nghi với môi trường	acclimatized	2.2
Nhiệt độ môi trường xung quanh	ambient temperature	2.8	Thay đổi không khí	air change	2.3
Nhiều nước	watery	1.19.8	Tốc độ thay đổi không khí	air-change rate	2.4
Nhiều dịch	juicy	1.28	Tốc độ lưu thông không khí	air-circulation ratio	2.6
Non	immature	1.26	Thùng xếp chồng	bulk bin	2.9
Nửa thời gian làm lạnh	half-cooling time	2.22	Tổn thương	damage/injury	2.14
P			Tổn thương do lạnh	chilling damage	1.9
Pallet	pallet	2.34	Tổn thương do lạnh đông	freezing damage	1.22
Pallet dạng hộp	box pallet	2.9	Tốc độ làm lạnh	cooling rate	2.13
Pallet dạng thùng	pallet bin	2.9	Thời hạn lưu giữ	keeping life	1.51
Phấn	bloom	1.6	Thời gian lưu giữ	keeping time	1.30
Phân cỡ	size grading	2.49	Tươi	fresh	1.23
Phân loại	sorting	2.50	Tốc độ hô hấp	rate of respiration	2.42
Phân cứng	Stony	1.19.6	Trạm đóng gói	packing station	2.33
Phòng ấm	warming room	2.63	Thời hạn bảo quản	storage life	1.51
Phủ sáp	covered with wax	1.11	Thời gian bảo quản	storage time	1.30
Phương tiện vận chuyển có thông gió	ventilated vehicle	2.62	Tách nhóm	ungrouping	2.61
Q			Tốc độ thông gió	ventilation rate	2.4
Quá già <rau>	over-mature <of a vegetable>	1.34	Tinh thể	vitreous	1.19.7

V

Vận chuyển lạnh	refrigerated transport	2.45
Vỏ	shell	1.13
Vị	taste	1.54
Vận chuyển với khí quyển được kiểm soát	transport under controlled atmosphere/ controlled atmosphere transport	2.59
Vận chuyển với nhiệt độ được kiểm soát	transport under controlled temperature/controlle d-temperature transport	2.60

X

Xe đông lạnh	refrigerated vehicle	2.46
Xe nâng	fork-lift truck/ lift truck	2.17
Xe nâng pa-let	pallet truck	2.36
Xe tải cách nhiệt /xe tải đường sắt được cách nhiệt	Insulated truck/insulated railway truck	2.25
Xếp đống	bulking/grouping	2.21 ³
Xếp đống <động từ>	stack <verb>	2.52
Xếp chồng	stacking	2.52.2
Xơ	fibrous	1.19.4