

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 3218 : 2012

Xuất bản lần 3

**CHÈ – XÁC ĐỊNH CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN
BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM**

Tea – Sensory analysis by presenting mark

HÀ NỘI - 2012

Mục Lục

Lời nói đầu.....	4
1 Phạm vi áp dụng	5
2. Tài liệu viện dẫn	5
3. Thuật ngữ và định nghĩa	5
4. Tiến hành thử.....	5
5. Cho điểm các chỉ tiêu.....	5
6. Cách tính điểm và xử lý điểm	6
7. Tính kết quả	7
8. Xếp hạng chất lượng.....	8

TCVN 3218:2012

Lời nói đầu

TCVN 3218:2012 thay thế TCVN 3218:1993;

TCVN 3218:2012 do Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Chè – Xác định các chỉ tiêu cảm quan bằng phương pháp cho điểm

Tea – Sensory analysis by presenting mark

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định phương pháp đánh giá các chỉ tiêu cảm quan của chè đen và chè xanh rời bằng phương pháp cho điểm.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 3215, *Sản phẩm thực phẩm – Phân tích cảm quan – Phương pháp cho điểm*;

TCVN 5086 (ISO 3013), *Chè – Chuẩn bị nước pha để thử cảm quan*;

TCVN 5609 (ISO 1839), *Chè – Lấy mẫu*.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau:

3.1

Xác định các chỉ tiêu cảm quan bằng phương pháp cho điểm (*Sensory analysis by presenting mark*)

Phương pháp lượng hóa chất lượng bằng điểm số dựa trên sự cảm nhận của các chuyên gia về ngoại hình, trạng thái màu nước, mùi, vị của chè.

4 Cách tiến hành

4.1 Điều kiện chung để đánh giá cảm quan, theo TCVN 3215.

TCVN 3218:2012

4.2 Lấy mẫu, theo TCVN 5609 (ISO 1839).

4.3 Chuẩn bị và pha chế để phân tích cảm quan, theo TCVN 5086 (ISO 3013).

5 Phương pháp cho điểm

5.1 Cho điểm các chỉ tiêu cảm quan

Bốn chỉ tiêu cảm quan: Ngoại hình chè khô, màu sắc, mùi, vị của nước pha được đánh giá riêng rẽ bằng cách cho theo thang 5 điểm, điểm cao nhất là 5, điểm thấp nhất là 1.

Ở trong khoảng giữa 2 điểm nguyên liên tục theo sự cảm nhận về chất lượng của từng chỉ tiêu, người thử chè có thể cho (chính xác) điểm thập phân tới 0,5 điểm.

5.2 Mức điểm đối với từng chỉ tiêu đánh giá

Mức cho điểm đối với từng chỉ tiêu được qui định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Mức cho điểm đối với từng chỉ tiêu đánh giá

Chỉ tiêu	Điểm				
	5	4	3	2	1
1. Ngoại hình	Trau chuốt, hấp dẫn, chắc cánh, xoắn chặt, non, đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm loại tốt	Tương đối hấp dẫn, chắc cánh, xoắn tốt, đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm, có một vài sai sót nhỏ nhưng không lộ rõ	Xoăn, tương đối đồng đều về màu sắc và kích thước, có một vài sai sót	Lẫn loại, kích thước và màu sắc không đồng đều, không tương ứng với tên gọi của sản phẩm. Lộ xơ râu, căng già, bồm và các khuyết tật khác	Lẫn loại quá nhiều, lộ rõ một trong các khuyết tật: xơ râu, căng già, bồm và tạp chất
2. Màu nước	Trong, sáng, sánh, đặc trưng cho sản phẩm loại tốt	Trong, sáng, tương đối sánh, đặc trưng cho sản phẩm	Trong, kém sánh, thoáng cạn	Vẩn đục, hơi tối không đặc trưng cho sản phẩm, có cạn, bồm	Đục, tối, nhiều cặn, bồm, hoặc màu nhạt
3. Mùi	Thơm tự nhiên, đặc biệt, gây ấn tượng, hấp dẫn, dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm loại tốt	Thơm tự nhiên, gây ấn tượng, khá hấp dẫn, đặc trưng cho sản phẩm, không có mùi lạ hoặc mùi do khuyết tật	Thơm, tương đối đặc trưng cho sản phẩm	Kém thơm, lộ mùi lạ và mùi do khuyết tật, không đặc trưng cho sản phẩm	Lộ rõ mùi lạ và các mùi do khuyết tật, gây cảm giác khó chịu
4. Vị	Chát dịu, dễ chịu, có hậu, đặc trưng cho sản phẩm loại tốt, hài hoà giữa vị và mùi	Chát dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm, khá hài hoà giữa vị và mùi, không lộ khuyết tật	Chát, tương đối đặc trưng cho sản phẩm	Chát xít, không đặc trưng cho sản phẩm, lộ vị chè già, vị lạ và vị do khuyết tật khác	Chát gắt, đắng, hoặc rất nhạt, có vị lạ, vị do các khuyết tật khác gây cảm giác khó chịu

CHÚ THÍCH 1: Trong Bảng 1 chỉ quy định mức điểm nguyên, phần thập phân sẽ được vận dụng theo kinh nghiệm và sự cảm nhận của người thử nếm, mức sai khác là 0,5 điểm.

6 Cách tính điểm và xử lý điểm

6.1 Điểm trung bình của mỗi chỉ tiêu

Là trung bình cộng của tất cả điểm do mỗi uỷ viên trong hội đồng đã cho từng chỉ tiêu và lấy chính xác đến số thập phân thứ nhất (một chữ số sau dấu phẩy).

6.2 Bác bỏ và chấp thuận

Khi có một uỷ viên hội đồng cho điểm số lệch 1,5 điểm trở lên so với điểm số trung bình của cả hội đồng mà những uỷ viên này có đủ lập luận hoặc chứng cứ rõ ràng thì điểm của hội đồng bị bác bỏ và ngược lại.

6.3 Yêu cầu thử lại

Khi có có uỷ viên cho điểm 1 thì hội đồng cần phải thử lại. Kết quả thử lại là cơ sở để quyết định.

7 Tính kết quả

7.1 Mức độ quan trọng của từng chỉ tiêu

Mức độ quan trọng của từng chỉ tiêu được qui định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Mức độ quan trọng của từng chỉ tiêu đánh giá

Tên chỉ tiêu	Hệ số quan trọng	
	Tính bằng %	Tính bằng số
1. Ngoại hình	25	1,0
2. Màu nước chè	15	0,6
3. Mùi	30	1,2
4. Vị	30	1,2

7.2 Điểm tổng hợp của 1 sản phẩm được tính theo công thức sau:

$$D = \sum_{i=1}^4 D_i k_i$$

Trong đó:

D_i là điểm trung bình của các thành viên hội đồng cho chỉ tiêu thứ i ;

k_i là hệ số quan trọng của chỉ tiêu tương ứng.

8 Xếp hạng chất lượng

Sản phẩm đạt mức chất lượng trung bình khi có tổng số điểm đạt từ 11,2 điểm trở lên, không có bất cứ chỉ tiêu nào có điểm trung bình dưới 2 và điểm trung bình của 3 chỉ tiêu còn lại không thấp hơn 2,8 điểm như được qui định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Xếp hạng mức chất lượng theo điểm tổng số

Xếp hạng chất lượng	Điểm số
1. Tốt	từ 18,2 đến 20
2. Khá	từ 15,2 đến 18,1
3. Trung bình	từ 11,2 đến 15,1
4. Kém	từ 7,2 đến 11,1
5. Hồng	≤ 7,1