

**RUỢU**

**Phân tích cảm quan —  
Phương pháp cho diêm.**

Спирт  
Органолептический  
анализ  
Бальный метод

Sensory analysis  
Methodology test by  
means of marking

**TCVN  
3217—79**

Có hiệu lực  
từ 1-1-1981

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan bằng cách cho diêm các loại rượu trong, được pha chế từ cồn tinh chế, nước mềm và có hoặc không có các phối liệu khác.

1. Khái niệm theo điều 1 của TCVN 3215 — 79

2. Điều kiện thử theo điều 2 của TCVN 3215 — 79.

3. Dụng cụ thử

3.1. Bình để trộn mẫu phải bằng thủy tinh có nút nhám khô, sạch, có dung tích 5 lít.

3.2. Kiểm tra độ trong và màu sắc phải dùng chai thủy tinh trong suốt, có nút nhám, khô, sạch, không có mùi lạ, có quy cách chai theo phụ lục 1 của tiêu chuẩn này.

3.3. Đẻ kiểm tra mùi vị phải dùng cốc thủy tinh không màu, khô, sạch, không có mùi lạ, quy cách cốc dùng để thử rượu trắng và rượu mùi theo phụ lục 2 và phụ lục 3 của tiêu chuẩn này.

**4. LẤY MẪU**

4.1. Tiến hành lấy mẫu theo TCVN 378—70 và TCVN 1275—72

4.2. Lượng mẫu lấy theo yêu cầu của hội đồng cảm quan nhưng không quá 4 lít.

4.3. Mẫu phải bảo quản cho tới khi thử nghiệm ở nơi không có ánh nắng mặt trời chiếu thẳng vào và ở nhiệt độ không quá 25°C.

**5. TIẾN HÀNH THỬ**

5.1. Chuẩn bị mẫu

Trước khi thử phải trộn mẫu ở bình thủy tinh (bình thủy tinh theo điều 3.1).

Khi kiểm tra nhiều mẫu thì bình đó phải được đánh dấu bằng số hay bằng chữ cái.

Các mẫu rượu đưa ra thử phải giữ ở nhiệt độ không quá 20°C trong suốt quá trình thử. Nhiệt độ được kiểm tra bằng nhiệt kế đặt trong mẫu so sánh.

## 5.2. Tiến hành thử.

Cho rượu mẫu vào đầy chai thủy tinh (chai thủy tinh theo điều 3.2.), chai đó đã được tráng bằng nước cất và rượu mẫu thử nghiệm ngay sau đó tiến hành kiểm tra độ trong và màu sắc dưới ánh sáng tự nhiên hay ánh sáng nhân tạo.

Khi kiểm tra nhiều mẫu thì bình đó phải được đánh dấu bằng số hay bằng chữ cái.

Rót rượu mẫu vào khoảng một phần ba thể tích cốc thủy tinh (cốc thủy tinh theo điều 3.3) cốc đó đã được tráng bằng nước cất và rượu mẫu thử nghiệm ngay sau đó tiến hành kiểm tra mùi, vị.

Nếu có rượu chuẩn thì tiến hành thử nếm so sánh rượu mẫu và rượu chuẩn.

Sau khi cảm quan xong một mẫu phải nghỉ từ 5 – 10 phút. Cảm quan xong một phần hai số mẫu phải nghỉ từ 20 – 30 phút. Trong thời gian nghỉ, phải súc miệng bằng nước đã đun sôi để nguội không có mùi, vị lạ và dùng những thức ăn không ảnh hưởng đến vị giác để đưa cảm giác trở lại bình thường.

Khi cảm quan nhiều loại rượu phải tiến hành theo thứ tự:

Rượu không đường trước, rượu có đường sau và rượu có nồng độ nhẹ trước, rượu có nồng độ mạnh sau, rượu ít chua trước, rượu chua nhiều sau.

Số mẫu rượu thử trong một ngày không quá 10 mẫu và không quá 3 loại rượu khác nhau.

5.3. Số điểm chua có trọng lượng là số điểm cho tương ứng với từng bậc đánh giá đối với mỗi chỉ tiêu chất lượng và được quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Điểm chưa có trọng lượng	Yêu cầu
1	2	
Độ trong và màu sắc	5	Chất lỏng trong suốt, không vẩn đục và vật thể lạ nhỏ, màu hoàn toàn đặc trưng cho sản phẩm
	4	Chất lỏng trong suốt, không vẩn đục, có ít vật thể lạ nhỏ, màu đặc trưng cho sản phẩm.
	3	Chất lỏng trong, có tương đối nhiều vật thể lạ nhỏ, màu hơi khác một ít so với màu đặc trưng của sản phẩm.
	2	Chất lỏng hơi đục, có khá nhiều vật thể lạ nhỏ thô trầm trọng, màu khác nhiều so với màu đặc trưng của sản phẩm.
	1	Chất lỏng đục nhiều lắng cặn, có nhiều vật thể lạ nhỏ trầm trọng, thô, màu không đặc trưng cho sản phẩm.
	0	Vẩn đục, màu bần, sản phẩm bị lỏng
Mùi	5	Hòa hợp, thơm dịu, hoàn toàn đặc trưng cho sản phẩm.
	4	Chưa hoàn toàn hòa hợp, thơm đặc trưng cho sản phẩm nhưng hơi khó nhận thấy.
	3	Hơi nồng, thoảng mùi phụ, ít đặc trưng cho sản phẩm
	2	Nồng, thoảng mùi lạ, ít đặc trưng cho sản phẩm
	1	Nồng, hăng, mùi lạ rõ, không đặc trưng cho sản phẩm

(tiếp theo)

1	2	3
Mùi	0	Có mùi lạ khó chịu của sản phẩm hỏng.
Vị	5	Hòa hợp, êm dịu, hậu tốt, hoàn toàn đặc trưng cho sản phẩm.
	4	Chưa hoàn toàn hòa hợp, hậu vừa phải, đặc trưng cho sản phẩm bình thường.
	3	Chưa hòa hợp, hơi gắt và xốc, hậu yếu, ít đặc trưng cho sản phẩm.
	2	Đắng, xốc, thoáng vị lạ, rất ít đặc trưng cho sản phẩm
	0	Có vị lạ khó chịu của sản phẩm bị hỏng

## 6. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ

### 6.1. Hệ số quan trọng của từng chỉ tiêu theo bảng 2

Bảng 2

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Hệ số quan trọng
1	Độ trong và màu sắc	0,8
2	Mùi	1,2
3	Vị	2,0
		Tổng cộng 4,0

6.2. Nhận xét kết quả và quy định chung theo điều 4 của TCVN 3215 - 79

6.3. Cách tính số điểm chung theo điều 5 của TCVN 3215 - 79

6.4. Bảng quy định đánh giá mức chất lượng rượu theo bảng 3.

Bảng 3

Số thứ tự	Mức chất lượng	Số điểm chung	Yêu cầu tối thiểu về điểm trung bình chưa có trọng lượng của hội đồng cảm quan
1	Loại tốt	18,6 - 20,0	Mùi : 4,8 Vị : 4,8
2	Loại khá	15,2 - 18,5	Mùi : 3,8 Vị : 3,8
3	Loại trung bình	11,2 - 15,1	Mỗi chỉ tiêu : 2,8
4	Loại kém	7,2 - 11,1	Mỗi chỉ tiêu : 1,8
5	Loại rất kém	4,0 - 7,1	Mỗi chỉ tiêu : 1,0
6	Loại hỏng	0 - 3,9	Mỗi chỉ tiêu nhỏ hơn 1,0

6.5. Ví dụ: Hội đồng gồm 7 người (A, B, C, D, E, G, H) đánh giá chất lượng một mẫu rượu chanh bằng phương pháp cảm quan cho điểm (theo bảng 4)

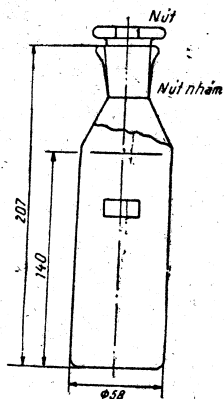
Bảng 4

Chỉ tiêu chất lượng	Điểm chưa có trọng lượng của						Tổng số điểm chưa có trọng	Điểm trung bình chưa có trọng lượng	Hệ số quan trọng	Điểm đã được hiệu chỉnh	
	A	B	C	D	E	G					H
- Độ trong và màu sắc	5	4	4	5	4	5	4	31	4,4	0,8	3,5
- Mùi	5	4	5	5	4	5	5	33	4,7	1,2	5,6
- Vị	5	4	5	4	5	5	5	33	4,7	2,0	9,4

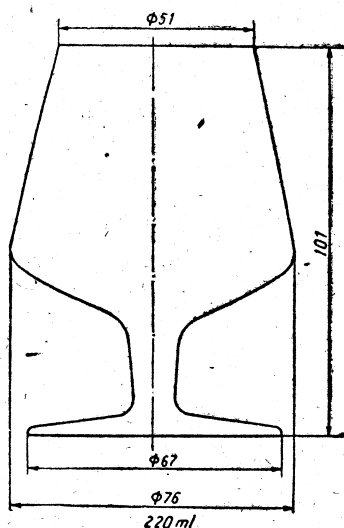
Số điểm chung: 18,5

Đối chiếu với bảng 4 mẫu rượu chanh này đạt mức chất lượng loại khá.

PHỤ LỤC 1 CỦA TCVN 3217-79 PHỤ LỤC 2 CỦA TCVN 3217-79

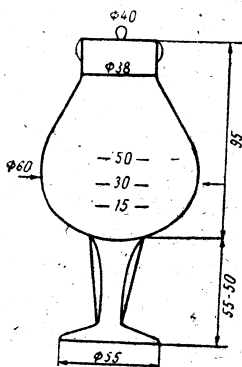


Chai đựng mẫu rượu để kiểm tra độ trong và màu sắc



Cốc thử nếm rượu trắng 220 ml

PHỤ LỤC 3 CỦA TCVN 3217 - 79



Cốc thử nếm rượu mùi