



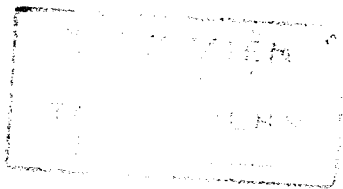
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHÈ ĐỌT TƯƠI

PHƯƠNG PHÁP THỦ

TCVN 1053 - 86 ; TCVN 1054 - 86



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn:

Trại thí nghiệm chè Phú hộ
Viện Khoa học Nông nghiệp
Bộ Nông nghiệp

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nông nghiệp

Cơ quan 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: 265/QĐ ngày 10 tháng 4 năm 1986

CHÈ ĐỌT TƯƠI

Phương pháp xác định hàm lượng bánh tẻ

TCVN

1053 — 86

Чайный лист

метод определения

Содержания огрубевш-
его флеша

Tea leaf

Method for the determi-
nation of fiber of tea
leaf

Có hiệu lực

từ 1-1-1987

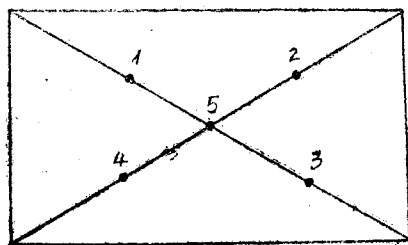
Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 1053—71, quy định cách lấy mẫu và xác định hàm lượng bánh tẻ của chè đọt tươi.

1. LẤY MẪU

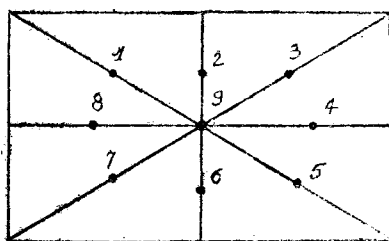
1.1. Hàm lượng bánh tẻ của chè đọt tươi được xác định trên cơ sở xác định tỷ lệ phần trăm khối lượng bánh tẻ ở mẫu trung bình của mỗi lô hàng.

1.2. Lô hàng là lượng chè đọt tươi cùng loại, của cùng một nơi hoặc một người sản xuất, được giao nhận cùng một lần và không quá 2 tấn.

1.3. Trước khi lấy mẫu phải rải và trộn đều chè trên nền nhà thành một lớp dày không quá 30cm. Với lô chè dưới 1 tấn, lấy mẫu ở 5 vị trí (hình 1) và lô chè trên 1 tấn lấy mẫu ở 8—9 vị trí (hình 2).



Hình 1



Hình 2

1.4. Khi lấy mẫu phải bốc chè từ trên mặt đến nền, tổng khối lượng mẫu của 1 lô hàng không ít hơn 1 kg.

1.5. Lượng mẫu trên được trộn và rải thành lớp phẳng hình vuông. Chia mẫu theo hai đường chéo, lấy hai phần đối diện và tiếp tục làm như vậy cho đến khi lượng mẫu còn lại khoảng 200g (hoặc 400g nếu cần phải lưu mẫu). Đó là mẫu trung bình của lô hàng.

1.6. Trường hợp phải lưu mẫu, chia đôi mẫu trung bình theo phương pháp chia đường chéo, một nửa dùng phân tích ngay, một nửa để lưu. Mẫu lưu được đựng trong túi P.S, buộc hoặc gắn kín, bảo quản trong điều kiện ít ảnh hưởng đến chất lượng và có nhãn ghi:

- Tên cơ sở (hoặc người) có sản phẩm;
- Loại;
- Khối lượng lô hàng;
- Ngày, giờ lấy mẫu;
- Tên người lấy mẫu.

Nhân được bỏ vào bên trong hoặc đính kèm túi đựng mẫu. Thời gian bảo quản mẫu không quá 24 giờ.

2. PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH

2.1. Dụng cụ

Cân kỹ thuật chính xác đến 0,5 g.

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Chia mẫu (ở điều 1.5) thành 2 mẫu phân tích và cân từng mẫu (chính xác đến 0,5 g).

2.2.2. Lựa chọn những đợt và lá rời đã thống nhất là non ra và chỉ xác định bằng cách bấm bẻ phần còn lại.

a) Bấm bẻ đợt: Dùng 2 ngón tay trở và 2 ngón tay cái cách nhau 1 cm, cầm đợt chè nằm ngang, bẻ uốn dần cuống chè từ đầu dưới lên phía búp, các vết bẻ cách nhau 1 cm. Trường hợp đâm xuyên ngang cuống lá, phải ngắt rời lá đó ra, bấm bẻ như lá rời (điều 2.2.2 b).

b) Bấm bẻ lá: Một tay cầm cuống lá, một tay cầm thân lá (cách nhau 1cm) bẻ uốn sống lá. Điem bẻ lần đầu ở một phần tư chiều dài lá kể từ cuống lá, nếu vết gãy không có xơ thì lá đó là non, nếu có xơ, được phép bẻ thêm điem thứ hai ở giữa lá. Nếu vết gãy thứ hai có xơ thì lá đó là lá bánh tẻ; nếu không có xơ thì ngắt riêng: từ vết gãy đến đỉnh lá là non, phần còn lại là bánh tẻ.

c) Các mảnh lá rời có gân lá, bẻ uốn 1 điem ở giữa gân lá, nếu có xơ cho vào phần bánh tẻ, nếu không có xơ, cho vào phần non. Các mảnh lá không có gân lá, phải so màu theo lá non và lá bánh tẻ.

2.2.3. Cân riêng phần bánh tẻ (cả cuống và lá) chính xác đến 0,5 g.

2.3. Tính kết quả

2.3.1. Hàm lượng bánh tẻ tính bằng phần trăm (X) theo công thức:

$$X = \frac{m}{M} \times 100$$

trong đó: m — khối lượng phần bánh tẻ (g);

M — khối lượng mẫu đem xác định (g).

2.3.2. Khi kết quả 2 lần xác định chênh lệch nhau không quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 lần xác định đó; nếu chênh nhau quá 2% thì phải xác định thêm 2 mẫu nữa. Nếu kết quả 2 lần xác định này chênh lệch không quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của kết quả 2 lần xác định này, nếu chênh lệch quá 2% thì kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 4 lần xác định.