

TCVN 3218 - 1993

CHÈ

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

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 3218 - 1993 thay thế cho TCVN 3218 - 79.

TCVN 3218 - 1993 do Ban kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 212/QĐ ngày 12 tháng 5 năm 1993.

CHÈ

XÁC ĐỊNH CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN
BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM*Tea**Sensory analysis by presenting mark*

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

1. Qui định chung

1.1. Điều kiện chung để đánh giá cảm quan theo TCVN 3215-79.

1.2. Lấy mẫu theo TCVN 5609-1991.

1.3. Chuẩn bị để phân tích cảm quan theo TCVN 5086-90.

2. Tiến hành thử

2.1. Xác định ngoại hình theo TCVN 5086-90.

2.2. Xác định mùi, vị, màu nước pha theo TCVN 5086-90.

3. 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. Có thể quan sát bã chè để xem xét các chỉ tiêu khác.

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 tới 0,5 điểm.

4. Mức độ quan trọng của từng chỉ tiêu được đánh giá qua hệ số quan trọng và được trình bày trong bảng 1.

Bảng 1

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

5. Cách tính điểm và xử lý điểm

5.1. Điểm trung bình của từng chỉ tiêu: là trung bình cộng điểm của tất cả các ủy viên trong hội đồng đa cho từng chỉ tiêu, và lấy chính xác đến một chữ số sau dấu phẩy.

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

5.3. Chỉ cần có một ủy viên cho điểm 1 thì hội đồng cần phải thử lại. Kết quả thử lại là quyết định.

6. Điểm tổng hợp của 1 sản phẩm được tính theo công thức:

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

trong đó :

D_i - điểm trung bình của cả hội đồng cho 1 chỉ tiêu thứ i ;

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

7. Sản phẩm đạt yêu cầu khi: tổng số điểm đạt từ 11,2 điểm trở lên, không có bất cứ chỉ tiêu nào được điểm và 3 chỉ tiêu khác phải không thấp hơn 2,8 điểm.

Bảng 2

TT	Xếp hạng chất lượng	Điểm số
1	Tốt	18,2 - 20
2	Khá	15,2 - 18,1
3	Đạt	11,2 - 15,1
4	Kém	7,2 - 11,2
5	Hỏng	0 - 7,2

8. Mức điểm của từng chỉ tiêu đối với chè xanh và chè đen được miêu tả ở phụ lục.

Chú thích : Trong bảng phụ lục chỉ miêu tả các 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.

CHỈ TIÊU	ĐIỂM				
	5	4	3	2	1
NGOẠI HÌNH	Đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm hoàn hảo. Chè cấp cao phải có ngoại hình trau chuốt và rất hấp dẫn.	Đồng đều về màu sắc và kích thước, đặc trưng cho sản phẩm, có một vài sai sót nhỏ nhưng không lộ rõ, khá hoàn hảo và hấp dẫn.	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kĩ thuật	Lấn loại, kích thước và màu sắc không đồng đều không tương ứng với tên gọi của sản phẩm. Lộ xô cạnh và các khuyết tật khác.	Lấn loại quá nhiều, lộ rõ xô cạnh và tạp chất
MÀU NƯỚC	Trong sáng, sánh đặc trưng cho sản phẩm Chè cấp cao, nước pha phải sòng động và hấp dẫn.	Trong sáng, khá sánh, đặc trưng cho sản phẩm, tương đối sòng động và hấp dẫn.	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kĩ thuật	Bị đục, không đặc trưng cho sản phẩm, có sạn, bẩn.	Đục tối nhiều sạn bẩn
MÙI	Thơm tự nhiên, gây ấn tượng hài hòa, hấp dẫn, dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm không có mùi lạ hoặc mùi do khuyết tật. Chè cấp cao mùi thơm mạnh và bền.	Thơm tự nhiên, gây ấn tượng khá hài hòa và hấp dẫn đặc trưng cho sản phẩm.	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kĩ thuật	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
VỊ	Chất dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm, hài hòa giữa vị và mùi. Chè cấp cao có vị chất hậu ngọt, ngon hấp dẫn.	Chất dễ chịu, đặc trưng cho sản phẩm, khá hài hòa giữa vị và mùi, không lộ khuyết có hậu ngọt khá hấp dẫn.	Đạt tiêu chuẩn theo yêu cầu kĩ thuật	Vị chất xít không đặc trưng cho sản phẩm, lộ vị chẻ già, vị lạ và vị do các khuyết tật khác.	Vị chất đắng, có vị lạ hoặc do các khuyết tật khác gây cảm giác khó chịu.