

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ

THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

TCVN 3219 - 79

HÀ NỘI - 1981

Cơ quan biên soạn:

Khoa Kỹ Thuật Thực Phẩm
Trường Đại Học Bách Khoa Hà Nội

Cơ quan đề nghị ban hành:

Trường Đại Học Bách Khoa Hà Nội

Cơ quan Trình duyệt:

Cục Tiêu Chuẩn
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: 722/TC - QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1979

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ Thuật ngữ và định nghĩa Tea manufacturines Terms and definitions	TCVN 3219 - 79
	Khuyến khích áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các thuật ngữ, định nghĩa những khái niệm cơ bản dùng trong khoa học kỹ thuật và công nghệ chế biến chè.

Mỗi khái niệm tương ứng với một thuật ngữ được tiêu chuẩn hoá. Không dùng (Kd) các thuật ngữ đồng nghĩa với thuật ngữ tiêu chuẩn hoá.

Tiêu chuẩn này có kèm theo bảng chữ cái các thuật ngữ.

Thuật ngữ	Định nghĩa
1 Chè tươi Kd: Chè nguyên liệu	Nguyên liệu dùng để chế biến các loại chè, gồm chè búp tươi, chè lá và chè cành.
2 Chè đọt tươi	Nguyên liệu để chế biến chè xanh, đen v.v... chủ yếu gồm búp, một tôm hai, ba lá non, tỷ lệ lá già nằm trong giới hạn quy định.
3 Chè lá	Nguyên liệu dùng để chế biến chè già, chủ yếu gồm lá già và lá bánh tẻ.
4 Chè cành Kd: Chè nguyên liệu tận thu.	Nguyên liệu dùng để chế biến chè già, chủ yếu gồm cành mang lá bánh tẻ, lá già, thu được vào lúc đốn chè, sau khi đã hái hết chè búp.
5 Chè khô	Chè thu được từ chè tươi đã qua chế biến. Gồm chè bán thành phẩm và chè thành phẩm.
6 Chè bán thành phẩm Kd: chè bán chế phẩm	Chè thu được từ chè tươi đã qua sơ chế và đã được làm khô.
7 Chè thành phẩm Kd: chè chế phẩm	Sản phẩm thu được từ chè bán thành phẩm sau khi phân loại gia công, bao gói, đóng thùng.

Thuật ngữ		Định nghĩa
8	Chè xanh	Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: diệt men, sấy nhẹ hoặc không sấy nhẹ, vò, làm tươi chè vò, sấy hoặc sao khô và phân loại.
9	Chè lục	Một dạng của chè xanh, trong đó toàn bộ quá trình chế biến đều tiến hành trong chảo sao.
10	Chè đen	Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo, vò, phân loại chè vò, lên men, sấy khô và phân loại.
11	Chè vàng	Chè vàng thuộc loại chè trung gian giữa chè xanh và chè đen có đặc tính gần với chè xanh hơn. Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo, diệt men, vò phơi nắng hoặc sấy sơ bộ, ủ nóng, sấy khô, giữ nhiệt chè bán thành phẩm và phân loại.
12	Chè đỏ	Chè đỏ là loại trung gian giữa chè đen và chè xanh, có đặc tính gần với chè đen hơn. Sản phẩm thu được sau khi chế biến chè tươi theo sơ đồ công nghệ: làm héo và lên men kết hợp cùng một lúc (khi làm héo có định kỳ, lác nhẹ, làm dập tế bào để khi tiếp tục làm héo thì phần lá bị dập được lên men) sau đó, diệt men, vò, sấy khô và phân loại.
13	Chè mạn	Sản phẩm trung gian giữa chè đen và chè đỏ.
14	Chè già	Chè khô thu được từ chè lá hoặc chè cành đã chế biến theo sơ đồ công nghệ: xử lý nguyên liệu, diệt men, vò hoặc nghiền, ủ nóng hoặc không, sấy khô.
15	Chè ép Kd: chè chi, chè bánh	Sản phẩm thu được bằng cách ép chè già hoặc các loại chè khô khác.
16	Chè hương	Sản phẩm thu được bằng cách sao ủ hương liệu từ nguyên liệu khô tán nhỏ hoặc phun hương từ dịch hương liệu pha chế phù hợp với đặc tính của từng loại chè.
17	Chè hoa tươi	Sản phẩm thu được bằng cách ướp chè với hoa tươi.
18	Chè hoà tan Kd: Cao chè	Sản phẩm tinh chế thu được bằng cách chiết lấy dịch chè và sấy khô chất chiết, khi pha không có bã.
19	Trạm chè	Nơi trực tiếp thu nhận chè tươi, đặt ở ngoài nhà máy.

Thuật ngữ		Định nghĩa
20	Trạm chè trung tâm	Trạm chè đặt tại nhà máy để thu nhận chè tươi trước khi đưa vào chế biến hoặc bảo quản chè chế biến.
21	Nhà máy chè xanh (Xí nghiệp, xưởng...)	Nhà máy chuyên sản xuất chè xanh.
22	Nhà máy chè đen	Nhà máy chuyên sản xuất chè đen.
23	Nhà máy chè xanh đen liên hợp	Nhà máy sản xuất định kỳ hoặc sản xuất đồng thời cả hai loại chè đen và chè xanh.
24	Nhà máy chè ép Kd: Nhà máy chè bánh	Nhà máy chuyên sản xuất các loại chè ép.
25	Nhà máy chè hương	Nhà máy sản xuất các loại chè hương và chè hoa tươi.
26	Nhà máy chè sơ chế	Nhà máy chuyên sản xuất chè bán thành phẩm dạng rời.
27	Nhà máy chè phối chế	Nhà máy chuyên phân loại chè bán thành phẩm và phối chế chè thành phẩm.

II. SẢN XUẤT CHÈ

SẢN XUẤT CHÈ ĐEN

28	Làm héo chè tươi	Làm giảm bớt nước trong chè tươi đến độ ẩm quy định, đồng thời làm tăng tính đàn hồi của lá, chuẩn bị các điều kiện cho nguyên liệu để phục vụ các quá trình công nghệ tiếp theo.
29	Làm héo tự nhiên	Làm héo chè tươi trong điều kiện nhiệt độ, độ ẩm không khí tự nhiên.
30	Làm héo nhân tạo	Làm héo chè tươi trong điều kiện nhiệt độ, độ ẩm không khí nhân tạo.
31	Vò chè	Phá vỡ các tế bào của lá chè, phân chia búp chè thành từng phần và tạo cho chúng có dạng xoắn đặc biệt.
32	Phân loại chè vò	Tách riêng chè vò thành từng phần chè to, nhỏ theo kích thước, sau mỗi lần vò.
33	Phần chè to (phần III)	Phần chè không lọt qua lưới sàng quy định khi phân loại chè vò.
34	Phần chè nhỏ (phần I và II)	Phần chè lọt qua lưới sàng quy định khi phân loại chè vò.

Thuật ngữ		Định nghĩa
35	Lên men chè Kd: ủ chè	Oxy hoá các chất có trong lá chè dưới tác dụng của các enzym để tạo hương vị, màu sắc đặc biệt cho nước chè đen và các loại chè trung gian.
36	Sấy chè	Làm khô chè đến độ ẩm quy định.
37	Phân loại chè bán thành phẩm	Phân chia chè bán thành phẩm theo hình dạng và theo chất lượng để thu lấy sản phẩm phù hợp với yêu cầu quy định.
38	Phối trộn chè	Trộn lẫn các lô chè đồng nhất về hình dạng và giống nhau về chất lượng đã qua phân loại theo công thức quy định để có được một loại chè thành phẩm cụ thể.
39	Lắc chặt chè	Làm chặt chè thành phẩm trong thùng chứa để đảm bảo khối lượng chè quy định, đồng thời tạo điều kiện thuận lợi cho bảo quản, vận chuyển chè.
SẢN XUẤT CHÈ XANH		
40	Diệt men chè tươi	Đình chỉ hoạt động của enzym có trong chè tươi bằng các phương pháp xử lý nhiệt khác nhau.
41	Hấp chè tươi	Diệt men chè tươi bằng hơi nước.
42	Sao chè tươi	Diệt men chè tươi bằng cách sao trực tiếp trong máy hoặc chảo.
43	Chần chè tươi	Diệt men chè tươi bằng cách nhúng chè vào nước sôi.
44	Sấy nhẹ	Làm giảm bớt nước trong chè hấp và chè chần đến độ ẩm quy định trước khi đưa đi vò chè.
45	Làm tơi chè vò	Làm rời chè vò bị vón cục lại sau mỗi lần vò.
46	Sao khô chè	Làm khô chè đến độ ẩm quy định bằng cách sao trong máy hoặc trong chảo.
47	Sao xoắn	Sao khô chè kết hợp với tạo dạng xoắn đặc biệt cánh chè.
48	Đánh bóng chè	Làm cho cánh chè bóng và tạo màu bạc đặc trưng bằng cách chà sát chè trong máy hoặc chảo.

Thuật ngữ	Định nghĩa
SẢN XUẤT CHÈ GIÀ VÀ CHÈ ÉP	
49 Băm cành chè	Chặt nhỏ cành chè thành từng đoạn ngắn theo kích thước quy định trước khi đưa đi hấp diệt men.
50 Nghiền chè cành	Phá vỡ các tế bào của lá chè và làm dập vỡ cành đồng thời phân chia chúng thành từng phần nhỏ hơn.
51 Ủ nóng chè già	Chất đông khối chè già đã diệt men, vò hoặc nghiền ở trạng thái nóng để tạo ra các biến đổi hoá học cần thiết.
52 Hấp chè già	Làm nóng và làm ẩm khối chè già bằng hơi nước trước khi đưa đi ép.
53 Ép chè	Tạo cho chè ép có hình dạng và kích thước quy định của khuôn ép.
54 Cố định ép chè	Giữ chè trong khuôn ép trong khoảng thời gian quy định để chè ép xong được chặt và nhẵn, không bị rời ra khi tháo khuôn.
55 Tháo chọn chè ép	Tháo dỡ chè ép ra khỏi khuôn ép và chọn lấy những tấm chè ép đúng yêu cầu quy định.
56 Cắt sửa chè ép	Cắt xén các rìa mép để sửa hình dáng chè ép.
57 Hương liệu	Nguyên liệu có chứa chất thơm (tinh dầu) dùng trong công nghiệp chế biến chè để tạo cho chè có hương vị đặc trưng.
58 Nghiền hương liệu	Nghiền nhỏ hương liệu khô đến kích thước quy định, trước khi phối chế hương liệu.
59 Phối chế hương liệu	Trộn lẫn các loại hương liệu đã nghiền nhỏ với nhau theo công thức quy định.
60 Sao hương	Sao khô kết hợp với sao nóng cho đến khi phát hương chè tự nhiên, sau đó cho hương liệu vào theo trình tự quy định, tiếp tục sao tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình ủ hương sau này.
61 Ủ hương	Giữ khối chè đã trộn với hương liệu ở trạng thái nóng, để nguội dần, tạo điều kiện cho chè hấp thụ hương thơm từ hương liệu trong khoảng thời gian quy định.
62 Tách hương liệu	Bỏ bã hương liệu ra khỏi chè hương bằng phương pháp sàng, sau khi ủ hương.
63 Ướp hoa	Trộn lẫn hoa tươi với chè khô đã chuẩn bị trước để chè hấp thụ hương thơm từ hoa tươi.

64	Đảo hoa Kd: Thông hoa	Đảo chè, ướp hoa tươi vào thời điểm quy định để làm thoáng mát khối chè, tránh ủng hoa tươi, nhằm kéo dài quá trình ướp hoa.
65	Tách bã hoa	Bỏ bã hoa tươi ra khỏi khối chè, bằng phương pháp sàng, sau khi ướp hoa.
66	Hồ hoa Kd: đề hoa	Tăng cường mùi hoa thơm cho chè, sau khi đã ướp hoa bằng cách ướp thêm một lượng nhỏ hoa tươi có chất lượng tốt.

III. MÁY TRONG SẢN XUẤT CHÈ

67	Máy phân loại chè tươi	Máy phân chia chè tươi thành từng phần theo mức độ non già và độ lớn của đợt chè.
68	Máy bảo quản chè tươi	Máy tạm giữ chè tươi để tránh chè bị ôi, ngót, trước khi đưa chè vào chế biến.
69	Máy băm cành	Máy băm nhỏ cành chè thành từng đoạn theo kích thước quy định.
70	Máy làm héo chè	Máy làm héo chè tươi bằng không khí nóng trong sản xuất chè đen.
71	Máy hấp chè tươi	Máy diệt men chè tươi bằng hơi nước trong sản xuất chè xanh.
72	Máy liên hợp làm héo hấp chè tươi	Máy làm héo chè tươi khi sản xuất chè đen và diệt men chè tươi khi sản xuất chè xanh.
73	Máy sao chè tươi	Máy diệt men chè tươi bằng cách sao trực tiếp ở nhiệt độ cao.
74	Máy vò chè	Máy chuyên dùng để vò chè.
75	Máy vò mở	Máy vò không có bàn ép.
76	Máy vò loe	Máy vò có miệng thùng loe.
77	Máy vò ép	Máy vò có bàn ép.
78	Máy phân loại chè vò	Máy phân chia chè vò thành từng phần to, nhỏ theo kích thước lưới sàng.
79	Máy làm toi chè vò	Máy làm rời chè vón cục trong khi vò chè xanh.
80	Máy cắt chè vò	Máy cắt phần to (phần III) của chè vò sau khi phân loại chè vò.
81	Máy nghiền chè già	Máy nghiền chè lá sau khi sao diệt men
82	Máy nghiền chè cành	Máy nghiền chè cành sau khi băm nhỏ và diệt men.
83	Máy sấy chè	Máy dùng để sấy khô các loại chè.

Thuật ngữ		Định nghĩa
84	Máy sao khô	Máy dùng để sao khô chè.
85	Máy sao lăn	Máy sao khô kết hợp với sao xoắn cánh chè.
86	Máy đánh bóng chè	Máy làm bóng cánh chè.
87	Máy sao hương	Máy dùng để sao hương chè
88	Máy liên hợp phân loại chè	Hệ thống máy phân loại chè bán thành phẩm một cách liên tục để lấy sản phẩm.
89	Máy sàng ống	Máy sàng kiểu thùng quay dùng để phân loại sơ bộ chè bán thành phẩm thành chè có kích thước khác nhau.
90	Máy sàng bằng	Máy sàng kiểu khung lưới phẳng dùng để phân loại chè bán thành phẩm.
91	Máy sàng tròn	Máy sàng kiểu lưới tròn, chuyển động rung quay tròn, dùng để tách riêng chè bồm ra khỏi chè đem phân loại.
92	Máy quạt hòm	Máy phân loại chè bằng sức gió.
93	Máy cắt chè khô	Máy cắt nhỏ phần chè to không lọt được qua lưới sàng.
94	Máy cán chè	Máy cán nhỏ chè bồm.
95	Máy tách căng chè	Máy tách căng chè ra khỏi khối chè.
96	Máy trộn	Máy trộn lẫn các lô chè đồng nhất về hình dạng và giống nhau về chất lượng để được thành phẩm theo quy định.
97	Máy lắc	Máy lắc chặt chè thành phẩm trong thùng chứa.
98	Máy liên hợp cân bao gói chè	Máy cân định lượng từng xuất chè và gói chè vào bao bì.
99	Máy nghiền hương liệu	Máy nghiền nhỏ hương liệu khô đến kích thước quy định.
100	Máy phun hương	Máy phun dịch hương vào khối chè cần ướp hương.

BẢNG CHỮ CÁI CÁC THUẬT NGỮ

Bấm cành chè	49	Lắc chặt chè	39
Cắt sửa chè ép	56	Lên men chè	35
Chân chè tươi	43	Máy bảo quản chè tươi	68
Chè bán thành phẩm	6	Máy bấm chè cành	69
Chè cành	4	Máy cán chè khô	94
Chè đen	10	Máy cắt chè khô	93
Chè đỏ	12	Máy cắt chè vò	80
Chè đọt tươi	2	Máy đánh bóng chè	85
Chè ép	15	Máy hấp chè tươi	71
Chè già	14	Máy làm héo chè	70
Chè hoa tươi	17	Máy làm tươi chè vò	79
Chè hoà tan	18	Máy lắc	97
Chè hương	16	Máy liên hợp cân bao gói chè	98
Chè khô	5	Máy liên hợp héo- hấp chè tươi	72
Chè lá	3	Máy liên hợp phân loại chè	88
Chè lục	9	Máy nghiền chè cành	82
Chè mạn	13	Máy nghiền chè già	81
Chè thành phẩm	7	Máy nghiền hương	99
Chè tươi	1	Máy phân loại chè tươi	67
Chè vàng	11	Máy phân loại chè vò	78
Chè xanh	8	Máy phun hương	100
Cố định chè ép	54	Máy quạt hòm	92
Diệt men chè tươi	40	Máy sàng bằng	90
Đánh bóng cánh chè	48	Máy sàng ống	89
Đào hoa	61	Máy sàng tròn	91
Ép chè	53	Máy sao chè tươi	73
Hấp chè già	52	Máy sao hương	87
Hấp chè tươi	41	Máy sao khô	84
Hồ hoa	66	Máy sao lăn	85
Hương liệu	57	Máy sấy chè	83
Làm héo chè tươi	28	Máy tách căng chè	95
Làm héo nhân tạo	30	Máy trộn	96
Làm héo tự nhiên	29	Phần chè to	33
Làm tươi chè vò	45	Phối chế hương liệu	59

Máy vò chè	74	Phối trộn chè	38
Máy vò ép	77	Sao chè tươi	42
Máy vò loe	76	Sao hương	60
Máy vò mở	75	Sao khô chè	46
Nghiền chè cành	50	Sao xoắn	47
Nghiền hương liệu	58	Sấy chè	36
Nhà máy chè đen	22	Sấy nhẹ	44
Nhà máy chè hương	25	Tách bã hoa	65
Nhà máy chè phối chế	27	Tách hương liệu	62
Nhà máy chè sơ chế	26	Tháo chọn chè ép	55
Nhà máy chè xanh	21	Trạm chè	19
Nhà máy chè xanh- đen liên hợp	23	Trạm chè trung tâm	20
Nhà máy ép chè	24	Ủ hương	61
Phân loại chè bán thành phẩm	37	Ủ nóng chè già	51
Phân loại chè vò	32	Ướp hoa	63
Phần chè nhỏ	34	Vò chè	31