

ĐỒ HỘP Phương pháp thử cảm quan		TCVN 4410 — 87
Консервы Определение Органолептических показателей	Canned foods Sensory analysis	Có hiệu lực từ 1-7-1988

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 165 — 64, phần III, điều 21.
Thử cảm quan các loại đồ hộp thực phẩm, trừ đồ hộp sữa, theo TCVN 3215 — 79, TCVN 3216 — 79 và các quy định sau đây.

1. LẤY MẪU THEO TCVN 4409 — 87

2. QUY ĐỊNH CHUNG

2.1. Phải làm sạch bao bì sản phẩm trước khi mở. Không được mở sớm hơn 10 phút trước khi thử cảm quan.

2.2. Phải xử lý mẫu như ghi trên nhãn trước khi thử cảm quan.

2.3. Đồ hộp có mỡ động vật phải thử ở nhiệt độ 50 — 60°C. Đồ hộp quy định sử dụng ở dạng lạnh thử ở nhiệt độ phòng.

2.4. Khi cùng tiến hành thử cảm quan nhiều loại đồ hộp thì trình tự thử như sau:

Đồ hộp tự nhiên;

Đồ hộp dầm dấm và sa lát;

Đồ hộp cà chua cô đặc,

Đồ hộp nước sốt;

Đồ hộp nước quả;

Đồ hộp quả nước đường (tăng dần theo độ ngọt);

Đồ hộp mứt quả.

2.5. Đối với sản phẩm không có đường thì trình tự thử như sau:

- Sản phẩm không béo;
- Sản phẩm không có gia vị;
- Sản phẩm có độ thơm nhẹ;
- Sản phẩm có ít gia vị;
- Sản phẩm có chất béo;
- Sản phẩm có mùi vị mạnh.

2.6. Đối với sản phẩm có muối thì thử theo trình tự hàm lượng muối tăng dần.

2.7. Thử sản phẩm không ngọt trước sản phẩm ngọt

2.8. Lượng mẫu cho người thử cảm quan khi thử mùi vị như sau:

Đồ hộp thịt cá và nước quả không nhỏ hơn 50 g;

Đồ hộp quả nước đường và mứt không nhỏ hơn 20 g.

2.9. Sau mỗi lần thử không dùng quá 20 g bánh mỳ và 50 ml nước nguội để tráng miệng, thanh vị.

2.10. Dùng ký hiệu để đánh dấu mẫu thử.

2.11. Mỗi lần thử không quá 20 mẫu. Một ngày không thử quá 2 lần.

2.12. Đối với sản phẩm có phần cái nước riêng biệt (quả nước đường, rau quả dầm dấm, thịt cá hộp...)

Mở 1/3 miệng hộp, gạn hết phần nước sang cốc thủy tinh để quan sát trạng thái nước. Sau đó mở tiếp nắp hộp và đổ nhẹ phần cái sang đĩa sứ trắng. Quan sát, đánh giá theo trình tự trong điều 3.

2.13. Đối với sản phẩm đặc (mứt quả, thịt xay...)

Mở nắp hộp rồi đổ nhẹ lên đĩa sứ. Quan sát đánh giá theo điều 3.

2.14. Đối với các loại sản phẩm nước quả

Lắc đều trước khi mở nắp, sau đó mở 1/3 nắp và đổ sang cốc thủy tinh. Quan sát, đánh giá theo điều 3.

3. TIẾN HÀNH THỬ

3.1. Thử các chỉ tiêu cảm quan theo trình tự: trạng thái, màu sắc, mùi vị.

3.2. Kiểm tra trạng thái

Quan sát trạng thái sản phẩm, cái, nước, bề mặt cỡ kích, độ đồng đều, độ mềm, độ chắc...

3.3. Kiểm tra màu sắc

Quan sát màu sắc về tính chất đặc trưng, cường độ màu, độ đồng đều.

3.4. Kiểm tra mùi vị

Kiểm tra mùi vị đặc trưng, cường độ mùi, mức độ hài hòa và mùi vị lạ.

4. XỬ LÝ KẾT QUẢ

Theo TCVN 3215 — 79 và TCVN 3216 — 79.
