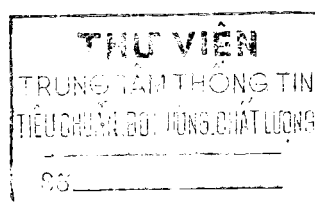


TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 3216-1994

**ĐỒ HỘP RAU QUẢ
PHÂN TÍCH CẢM QUAN BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM**



HÀ NỘI - 1994

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 3216-1994 Tiêu chuẩn này thay thế cho TCVN 3216-88. Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.

ĐỒ HỘP RAU QUẢ

PHÂN TÍCH CẢM QUAN BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHO ĐIỂM

Fruit and vegetable canned products
Sensory analysis by presenting mark

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại đồ hộp rau quả gồm nước quả ép, nước quả nghiền, đồ hộp quả và rau quả dầm dấm.

Tiêu chuẩn này phải được áp dụng cùng với TCVN 3215-79.

1 Lấy mẫu theo TCVN 4409-87.

2 Dụng cụ thử cảm quan

- Cốc thủy tinh không màu có dung tích 2000, 1000 và 100ml.
- Dao bằng thép không rỉ hoặc bằng thép mạ.
- Thìa, đĩa bằng thép không rỉ hoặc bằng nhôm.
- Đũa khuấy thủy tinh.
- Khay men trắng hoặc đĩa sứ trắng.
- Khăn bông sạch.

3 Số lượng mẫu thử cảm quan trong một buổi không quá 15 mẫu. Sau khi cảm quan 7-8 mẫu phải nghỉ giải lao 10-15 phút.

4 Chuẩn bị mẫu thử và tiến hành thử

4.1 Những sản phẩm đồng bộ như đồ hộp, nước quả ép, nước quả nghiền.

Hộp phải được làm sạch bằng cách lau khô, lắc nhẹ theo chiều đứng của hộp. Mở 1/3 miệng hộp và chuyển mẫu sang cốc có dung tích thích hợp, trộn đều mẫu. Từ mẫu đó lấy khoảng 50ml cho vào cốc có dung tích 100ml và tiến hành đánh giá mùi vị, trạng thái sản phẩm.

4.2 Những sản phẩm không đồng thể.

4.2.1 Đồ hộp quả.

Hộp phải được làm sạch bằng cách lau khô : Mở 1/3 miệng hộp, gạn hết nước sang cốc thủy tinh, ngửi mùi ngay lúc mới mở nắp hộp để ghi nhận sơ bộ các mùi thoảng khó lưu lại nếu để lâu. Sau đó mới mở tiếp phần nắp hộp còn lại gạn hết dung dịch vào cốc có dung tích 1000ml. Phần quả đổ vào khay men trắng hay đĩa trắng và tiến hành đánh giá về màu sắc

và hình thái. Sau đó lấy phần quả và dung dịch cho vào cốc dung tích 100ml để đánh giá mùi vị sản phẩm.

4.2.2 Đồ hộp rau quả dầm dấm.

Hộp phải được làm sạch bằng cách lau khô sau đó mở hộp gạn hết nước dấm vào cốc dung tích 1000ml, phần quả đổ vào khay men trắng hay đĩa trắng và tiến hành đánh giá các chỉ tiêu cảm quan của sản phẩm.

5 Bảng điểm.

Điểm cảm quan của các mặt hàng được đánh giá theo bảng 1, 2, 3, 4.

5.1 Đồ hộp nước quả ép.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Điểm	Hệ số quan trọng	Yêu cầu
Màu sắc	5 4 3 2	1,0	Màu sắc tự nhiên, rất đặc trưng của sản phẩm Màu sắc tự nhiên đặc trưng của sản phẩm Màu sắc tự nhiên, tương đối đặc trưng của sản phẩm Hơi biến màu, không đặc trưng
Mùi vị	5 4 3 2	2,0	Mùi vị rất đặc trưng Mùi vị đặc trưng Mùi vị tương đối đặc trưng Mùi vị không đặc trưng
Hình thái	5 4 3 2	1,0	Có lẫn bột quả, khi khuấy nhẹ phân tán đều Có lẫn bột quả, vón nhẹ, khi khuấy nhẹ phân tán đều Vón nhẹ, lác ít tan Vón cục, lác không tan

5.2 Đồ hộp nước quả nghiền.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Điểm	Hệ số quan trọng	Yêu cầu
Màu sắc	5 4 3 2	1,0	Màu sắc tự nhiên, rất đặc trưng Màu sắc tự nhiên, đặc trưng Màu sắc tự nhiên, tương đối đặc trưng. Màu sắc hơi biến màu, không đặc trưng.

Chỉ tiêu	Điểm	Hệ số quan trọng	Yêu cầu
Mùi vị	5 4 3 2	2,0	Mùi vị rất đặc trưng. Mùi vị đặc trưng Mùi vị tương đối đặc trưng. Mùi vị không đặc trưng, có mùi vị lạ
Hình thái	5 4 3 2	1,0	Rất đặc trưng, dạng sánh đồng nhất Đặc trưng, dạng hơi sánh đồng nhất Dạng đặc hay loãng, nhưng vẫn trong giới hạn cho phép Không phù hợp đối với yêu cầu sản phẩm.

5.3. Đồ hộp quả.

Bảng 3

Chỉ tiêu	Điểm	Hệ số quan trọng	Yêu cầu
Màu sắc	5 4 3 2	1,0	Màu sắc tự nhiên, đồng đều rất đặc trưng Màu sắc tự nhiên, tương đối đồng đều, đặc trưng Màu sắc tự nhiên, tương đối đặc trưng Màu sắc kém tự nhiên, không đồng đều, ít đặc trưng.
Mùi vị	5 4 3 2	1,4	Mùi vị thơm ngon, rất đặc trưng, hài hòa Mùi vị thơm đặc trưng Mùi thơm, vị bình thường. Mùi vị ít đặc trưng, thoảng mùi vị lạ.
Hình Thái	5 4 3 2	1,2	Kích thước quả cắt hay quả nguyên đồng đều, hơi mềm, đúng yêu cầu kỹ thuật. Kích thước đạt và tương đối đồng đều, hơi mềm đạt yêu cầu kỹ thuật. Kích thước đạt nhưng không đều, mềm có ít khuyết tật nhẹ trong giới hạn cho phép. Kích thước không đều, mềm, hơi nhũn, bị nhiều khuyết tật.
Dung dịch	5 4 3 2	0,4	Rất trong và trong. Trong lẫn ít thịt quả. Tương đối trong, lẫn ít thịt quả. Đục lẫn nhiều thịt quả, có tạp chất

5.4. Đồ hộp rau quả dầm dấm

Bảng 4

Chỉ tiêu	Điểm	Hệ số quan trọng	Yêu cầu
Màu sắc	5 4 3 2	1,0	Màu đồng đều rất đặc trưng. Màu tương đối đồng đều, đặc trưng. Màu kém đồng đều, tương đối đặc trưng. Biến màu, không đặc trưng.
Mùi vị	5 4 3 2	1,4	Mùi vị rất đặc trưng. Mùi vị đặc trưng. Mùi vị tương đối đặc trưng. Mùi vị không đặc trưng, có mùi vị lạ.
Hình thái	5 4 3 2	1,2	Kích thước đạt yêu cầu kỹ thuật và đồng đều, dòn. Kích thước đạt và tương đối đồng đều, dòn. Kích thước đạt, nhưng không đều có khuyết tật nhẹ. Kích thước không đều, mềm, nhiều khuyết tật.
Nước dấm	5 4 3 2	0,4	Rất trong, màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Trong, màu sắc đặc trưng của sản phẩm. Hơi đục, màu sắc bình thường của sản phẩm. Đục.

6 Khi tiến hành cho điểm, nếu người thử nếm cảm thấy không thỏa mãn với điểm nguyên (chẵn) về một trong hai phía thì có thể cho điểm lẻ (2,5; 3,5; 4,5).

7 Đánh giá kết quả.

7.1. Nếu có một thành viên cho một chỉ tiêu cảm quan điểm 2 thì việc kiểm tra nên tiến hành lại một lần nữa đối với chỉ tiêu đó để có ý kiến nhận xét được chính xác hơn. Khi hội đồng đã quyết định cho một chỉ tiêu nào đó điểm 2 thì sản phẩm đó bị đánh giá là sản phẩm kém.

7.2. Cách tính số điểm chung và nhận xét kết quả theo TCVN 3215-79.

Chú thích: Trong bảng 1, 2, 3, 4 chỉ miêu tả các mức điểm nguyên, phân thập phân sẽ được vận dụng theo kinh nghiệm và sự cảm nhận của người thử nếm, mức sai khác là 0,5 điểm.