



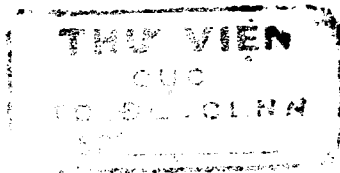
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CÀ PHÊ

Thuật ngữ và giải thích về thủ nếm

TCVN 5248-90



HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn:

Liên hiệp các xí nghiệp cà phê Việt nam
Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành:

Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan trình duyệt:

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 733/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1990

!	CÀ PHÊ	!TCVN 5248-90 !
!	Thuật ngữ và giải thích về thứ nếm	!-----!
!	Coffee	!Khuyến khích !
!	Vocabulary and determination	! áp dụng !
!		!

!	Thuật ngữ	!	Giải thích	!
!	1. Thuật ngữ chung	!		!
!	1.1. Nước chiết cà phê	!	Nước được pha từ cà phê đã rang có màu nâu cánh gián, hấp dẫn	!
!	1.2. Thê chất	!	Sự cảm nhận tổng hợp khi nếm cà phê	!
!	1.3. Hài hòa	!	Nước cà phê có các chỉ tiêu chất lượng hòa hợp	!
!	1.4. Tinh khiết	!	Nước cà phê có đầy đủ đặc trưng chất lượng mong muốn và không mùi vị lạ	!
!	2. Vị	!		!
!	2.1. Chua	!	Vị chua sắc khoái của nước chiết cà phê do các axit vô cơ và hữu cơ gây nên	!
!	2.2. Đắng	!	Vị đặc trưng của nước chiết cà phê do chuyển hóa trong quá trình rang cà phê	!
!	2.3. Đắng chấy	!	Vị đắng gắt của nước chiết cà phê do quá trình rang bị chấy	!
!	2.4. Khé chất	!	Vị gây se lưỡi của nước chiết cà phê do cà phê thu hoạch xanh	!
!	2.5. Kim loại	!	Vị lạnh như của kim loại	!

Thuật ngữ	Giải thích
2.6. Dịu	Vị nhẹ nhàng tinh khiết do nước chiết của cà phê có thể chất và hương thơm đầy đủ
2.7. Đặc sắc	Vị đậm đà, thể chất phong phú của nước chiết cà phê
2.8. Nhạt	Vị của nước chiết cà phê có thể chất dưới mức trung bình
2.9. Đậm đặc	Thể chất của nước chiết cà phê phong phú (Tỷ lệ chất tan trong nước chiết nhiều)
2.10. Mặn	Vị chát cứng giống như có muối của nước chiết cà phê
3. Mùi	
3.1. Mùi đất	Mùi như của đất ẩm
3.2. Mùi vỏ quế	Mùi hăng đặc trưng của vỏ cà phê chín, nếu do chế biến không kịp và bị lên men nhiễm vào nhân
3.3. Mùi mốc	Mùi của các loại nấm mốc
3.4. Mùi ôi khét	Mùi do cà phê sau khi rang để lâu, chất béo bị oxy hóa
3.5. Mùi vị dấm	Mùi vị chua giống như mùi vị của axit axêtic
3.6. Mùi hôi	Mùi khó chịu do cà phê bị lên men quá, hoặc do nhiễm bẩn trong quá trình chế biến và bảo quản.