TCVN **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

TCVN 8961:2011
ISO 3513:1995

Xuất bản lần 1

ỚT CHILLI – XÁC ĐỊNH CHỈ SỐ SCOVILLE

Chillies – Determination of Scoville index

Hà Nội – 2011

Lời nói đầu

TCVN 9211 : 2012 hoàn toàn tương đương với ISO 3513:1995;

TCVN 9211 : 2012 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F4 *Gia vị và phụ gia thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Ớt chilli – Xác định chỉ số Scoville

Chillies – Determination of Scoville index

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định chỉ số Scoville của ớt chilli dạng quả hoặc dạng bột, chưa được pha trộn với các gia vị hoặc sản phẩm khác.

CHÚ THÍCH 1 Ớt chilli thuộc loài *Capsicum frutescens* Linnaeus thường được thử nghiệm về độ cay.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4851:1989 (ISO 3696:1987), *Nước dùng để phân tích trong phòng thí nghiệm – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử*

TCVN 8960:2011 (ISO 2825:1981), *Gia vị – Chuẩn bị mẫu nghiền để phân tích*

ISO 3972:1991, *Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste (Phân tích cảm quan – Phương pháp luận – Phương pháp đánh giá độ nhạy của vị giác)*

ISO 6658:1985, *Sensory analysis – Methodology – General guidance (Phân tích cảm quan – Phương pháp luận – Hướng dẫn chung)* [1)]

ISO 8586-1:1993, *Sensory analysis – General guidance for the selection, training and monitoring of assessors – Part 1: Selected assessors (Phân tích cảm quan – Hướng dẫn chung đối với việc lựa chọn, đào tạo và kiểm soát chuyên gia đánh giá – Phần 1: Chuyên gia đánh giá được lựa chọn).*

[1)] Hiện đã có ISO 6658:2005, *Sensory analysis – Methodology – General guidance (Phân tích cảm quan – Phương pháp luận – Hướng dẫn chung).*