

**TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG**  
**TCVN 12748.2019**  
**BẢN GỒC: TCVN**  
**KHÔNG SẴO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH**

**PHÂN TÍCH CẢM QUAN – PHƯƠNG PHÁP LUẬN –  
HƯỚNG DẪN CHUẨN BỊ MẪU ĐỐI VỚI CÁC MẪU KHÔNG  
THỂ PHÂN TÍCH CẢM QUAN TRỰC TIẾP**

*Sensory analysis – Methodology – Guidelines for the preparation of samples  
for which direct sensory analysis is not feasible*

## Lời nói đầu

TCVN 12748:2019 hoàn toàn tương đương ISO 5497:1982;

TCVN 12748:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

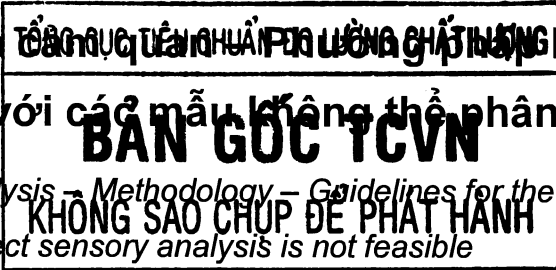
1. MỤC ĐÍCH VÀ PHẠM VI

1.1. Mục đích

1.2. Phạm vi

**Phân tích cảm quan tiêu chuẩn phương pháp chuẩn – Hướng dẫn chuẩn bị mẫu đối với các mẫu không thể phân tích cảm quan trực tiếp**

*Sensory analysis – Methodology – Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible*



**1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này đưa ra các hướng dẫn chuẩn bị các mẫu thực phẩm không thể phân tích cảm quan trực tiếp, do cường độ của hương vị hoặc do trạng thái vật lý của chúng (độ nhớt, màu sắc, độ mịn của bột, v.v..).

Cụ thể, tiêu chuẩn này áp dụng cho các mẫu sản phẩm có hương vị đậm (như gia vị) và mẫu của các sản phẩm rất đặc (xi-rô, dịch chiết, v.v..).

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các mẫu sản phẩm được tiêu thụ theo cách truyền thống dưới dạng ngâm, pha chế hoặc thuốc sắc (ví dụ: chè, cà phê, thảo dược).

**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 11182 (ISO 5492), *Phân tích cảm quan – Thuật ngữ và định nghĩa*

**3 Thuật ngữ và định nghĩa**

Trong tiêu chuẩn này, áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa nêu trong TCVN 11182 (ISO 5492).

**4 Nguyên tắc**

Chuẩn bị mẫu để đánh giá trực tiếp các tính chất cảm quan của mẫu sản phẩm, theo các phép phân tích được yêu cầu, như sau: