

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12998:2020

Xuất bản lần 1

**CÀ PHÊ VÀ SẢN PHẨM CÀ PHÊ –
CHUẨN BỊ NƯỚC CHIẾT CÀ PHÊ ĐỂ PHÂN TÍCH**

*Coffee and coffee products –
Preparation of coffee beverage for analytical purposes*

HÀ NỘI – 2020

Lời nói đầu

TCVN 12998:2020 được xây dựng dựa trên cơ sở tham khảo DIN 10792:2013 *Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Zubereitung eines Kaffeegetrankes für analytische Zwecke*;

TCVN 12998:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cà phê và sản phẩm cà phê – Chuẩn bị nước chiết cà phê để phân tích

Coffee and coffee products – Preparation of coffee beverage for analytical purposes

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp chuẩn bị nước chiết cà phê để phân tích. Tiêu chuẩn này áp dụng cho cà phê rang xay (cà phê bột), hạt cà phê rang và cà phê hòa tan.

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 (ISO 3696), *Nước dùng cho phân tích trong phòng thí nghiệm – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử*

ISO 3310-1, *Test sieves – Technical requirements and testing – Part 1: Test sieves of metal wire cloth (Sàng thử nghiệm – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử – Phần 1: Sàn thử nghiệm có lưới sàng bằng kim loại)*

3 Thuộc thử

3.1 **Nước**, phù hợp chất lượng loại 1 của TCVN 4851 (ISO 3696).

4 Thiết bị, dụng cụ

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thiết bị, dụng cụ thông thường của phòng thử nghiệm và cụ thể như sau:

4.1 **Máy xay cà phê có bộ phận nghiền**, thích hợp để nghiền hạt cà phê rang với các điều kiện quy định trong 5.2.

4.2 **Sàng**, cỡ lỗ danh định 0,63 mm và 0,25 mm phù hợp với yêu cầu của ISO 3310-1.

TCVN 12998:2020

- 4.3 Cân phân tích**, có thể cân chính xác đến $\pm 0,1$ g.
- 4.4 Bình nón**, cổ rộng, thể tích danh nghĩa 250 ml, có nắp bằng chất dẻo.
- 4.5 Bình nón**, cổ hẹp, dung tích danh nghĩa 250 ml.
- 4.6 Mặt kính đồng hồ**
- 4.7 Bình định mức**, dung tích 150 ml, có nắp bằng chất dẻo.
- 4.8 Phễu**, phù hợp với giấy lọc trong 4.9.
- 4.9 Giấy lọc gấp nếp**, đường kính 185 mm, tốc độ lọc nhanh trung bình.
- 4.10 Lọ thủy tinh có nắp vặn**, dung tích danh nghĩa 250 ml.

5 Cách tiến hành

5.1 Cà phê rang xay (cà phê bột)

Từ bao gói kín ban đầu, lấy 8 g cà phê rang xay cho vào bình nón (4.4). Đun sôi với khoảng 140 ml nước (3.1) đựng trong bình nón (4.5), đậy bình bằng mặt kính đồng hồ (4.6). Ngay khi nước đã sôi để ngập nước lên cà phê. Đậy ngay nắp bình và để nguội đến nhiệt độ phòng. Sau khi nguội đến nhiệt độ phòng, chuyển nước cà phê vào bình định mức 150 ml (4.7) và thêm nước (3.1) đến 150 ml. Trước khi phân tích, lọc nước cà phê qua giấy lọc gấp nếp (4.9) vào lọ thủy tinh (4.10) và vặn chặt nắp cho đến khi phân tích.

5.2 Hạt cà phê rang

Nghiền 50 g hạt cà phê rang bằng máy xay cà phê (4.1) đến cỡ hạt 0,5 mm. Đảm bảo không làm quá nóng sản phẩm. Chỉnh mức độ nghiền sao cho sản phẩm nghiền thu được lọt qua sàng cỡ lỗ từ 0,63 mm đến 0,25 mm. Sản phẩm phải được kiểm tra trước bằng sàng (4.2).

Chuẩn bị nước chiết cà phê ngay sau khi nghiền theo 5.1. Nếu chưa chuẩn bị ngay thì bảo quản nước chiết cà phê trong vật chứa kín ở -18 °C cho đến khi phân tích.

5.3 Cà phê hòa tan

Cân 1,8 g cà phê hòa tan vào bình nón 250 ml (4.4) và rót 140 ml nước sôi vào bình. Đậy ngay nắp, xoay nhẹ để cà phê trong bình hòa tan. Để nguội bình đến nhiệt độ phòng. Sau đó cho cà phê đã hòa tan vào bình định mức 150 ml (4.7) và thêm nước (3.1) đến 150 ml. Vặn chặt nắp bình cho đến khi phân tích.
