ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ (СЫРОЙ)

Подготовка образцов для определения органолептических показателей

Издание официальное

БЗ 10—99/418

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИИПП и СПТ)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, кофе, чай и натуральные ароматизаторы»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 604-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом ИСО 6668—91 «Зерна кофе сырые. Приготовление образцов для органолептического анализа»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Подготовка образцов для определения органолептических показателей 1
Приложение А Библиография 3

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ ЗЕЛЕНЫЙ (СЫРОЙ)

Подготовка образцов для определения органолептических показателей

Green (raw) coffee.
Preparation of samples for use in sensory analysis

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зеленый (сырой) кофе и устанавливает порядок подготовки образцов для определения органолептических показателей.

Для определения дефектности требуется слабое обжаривание зерен кофе. Для оценки аромата и цвета необходимо среднее обжаривание зерен кофе.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия

ГОСТ 6656—76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 21400—75 Стекло химико-лабораторное. Технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ИСО 565—90* Лабораторные сита. Металлическая проволочная ткань, перфорированные металлические пластины и листы с гальваническим покрытием. Номинальные размеры отверстий

ИСО 4072—82* Кофе зеленый в мешках. Отбор проб

3 Подготовка образцов для определения органолептических показателей

Подготовка образцов для определения органолептических показателей кофе заключается в обжаривании зерен зеленого (сырого) кофе, размалывании свежеобжаренного кофе и приготовлении из него напитка.

3.1 Средства измерений и вспомогательные устройства

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 1000 г 3-го класса точности по ГОСТ 24104.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Цилиндры 1(3)-250 по ГОСТ 1770.

Стаканы В(Н)-1-250 ТС по ГОСТ 25336.

* Действует до введения в действие ГОСТ Р, разработанного на основе ИСО.

Издание официальное

Палочки стеклянные по ГОСТ 21400.

Термометры по ГОСТ 28498.

Вода питьевая по нормативному документу [1].

Бумага белая по ГОСТ 6656, ГОСТ 18510.

Обжаривающее устройство, оснащенное системой охлаждения, в которой воздух подается через перфорированную плату, позволяющее производить обжаривание проб кофе массой до 500 г до нужной степени обжаривания в течение 12 — 15 мин при температуре 200 — 240 °С.

Лабораторная мельница, на которой можно размолоть за 1 мин около 100 г обжаренных кофейных зерен.

Сита лабораторные по ИСО 565 (Р40/3).

Допускается применение других средств измерений и вспомогательных устройств, метрологические и технические характеристики которых не хуже указанных.

3.2 Подготовка к определению органолептических показателей

3.2.1 Отбор проб — по ИСО 4072.

3.2.2 Обжарочный аппарат нагревают до 200 — 240 °С, предварительно обжаривают две или три любые пробы зеленого кофе (необязательно из подготовленных образцов).

По согласованию с потребителем может быть использована специально подобранная температура или меньший диапазон температур.

3.3 Порядок подготовки образцов для определения органолептических показателей

3.3.1 Обжаривание

Навеску исследуемого образца зеленого кофе массой 100 — 300 г помещают в прогретый обжарочный аппарат и обжаривают до различной степени интенсивности в зависимости от контролируемого показателя.

Для определения дефектности обжаренных зерен кофе достаточно слабое обжаривание — до светло-коричневого цвета, и при первом появлении характерного треска серебристой оболочки зерен кофе их немедленно выгружают из аппарата.

Для определения других органолептических показателей напитка (аромата и цвета) зерна кофе обжаривают до коричневого цвета.

Степень обжаривания в данном случае постоянно контролируют путем отбора зерен кофе пробником, помещения их на лист белой бумаги. При достижении требуемой степени обжаривания кофе немедленно выгружают из аппарата.

Свежеобжаренные зерна немедленно охлаждают на перфорированной поверхности потоком холодного воздуха.

3.3.2 Размалывание

Навеску обжаренных и охлажденных кофейных зерен массой около 50 г размалывают в лабораторной мельнице, затем помол сбрасывают, помещают остаток обжаренных зерен в лабораторную мельницу и размалывают до крупности помола, указанной в таблице 1.

Таблица 1 В процентах

Крупность помола	Норма		
	Оптимальная	Максимальная	Минимальная
Массовая доля помола, оставшегося на сите диаметром ячеек 600 мкм	70	75	60
Массовая доля помола, оставшегося на сите диаметром ячеек 425 мкм	20	Не устанавливается	Не устанавливается
Массовая доля помола, прошедшего через сито диаметром ячеек 425 мкм	10	15	5

К приготовлению напитка приступают не позднее чем через 90 мин после окончания размалывания.

3.3.3 Приготовление напитка

Навеску молотого кофе в количестве, соответствующем соотношению (7,0±0,1) г кофе на

100 см^3 воды, помещают в чашку. Чашки должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха, не иметь трещин и царапин.

Воду доводят до кипения, предварительно нагретым цилиндром отмеряют требуемый объем воды и вливают ее в чашку с молотым кофе.

Сразу же определяют аромат напитка, слегка помешивая содержимое, чтобы добиться оседания частиц молотого кофе на дно чашки.

Дают напитку отстояться в течение 5 мин для оседания большинства крупных частиц. Частицы, прилипшие к стенкам чашки, удаляют.

Напиток охлаждают до температуры не более 55 °С, после чего определяют вкус напитка.

Из одного и того же испытуемого образца готовят два или три напитка для оценки возможных отклонений.

3.4 Отчет о проведении определения органолептических показателей

3.4.1 В отчете необходимо отметить температуру и время обжаривания сырого кофе, а также все детали подготовки образца и приготовления напитка, которые не предусмотрены настоящим стандартом, но которые могли бы повлиять на качество напитка.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

УДК 663.931.001.4:006.354 ОКС 67.140.20 Н59 ОКСТУ 9198

Ключевые слова: кофе зеленый, подготовка образцов, обжаривание, размалывание, органолептические показатели, аромат напитка, вкус напитка

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 07.02.2000. Подписано в печать 20.03.2000. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,50.
Тираж 335 экз. С 4721. Зак. 243.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru