

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

**ISO
6668**

Второе издание
2008-06-01

Зерна кофе сырые. Приготовление проб для сенсорного анализа

Green coffee – Preparation of samples for use in sensory analysis
iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:2008

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/085ffc08-4688-4ea2-bae9-ff51d2edca72/iso-6668-2008>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава



Ссылочный номер
ISO 6668:2008(R)

© ISO 2008

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на интегрированные шрифты и они не будут установлены на компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe - торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:2008

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/085ffc08-4688-4ea2-bae9-ff51d2edca72/iso-6668-2008>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2008

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO или IDF, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликован в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в этой работе. ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов – разработка международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что, возможно, некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за определение некоторых или всех таких патентных прав.

ISO 6668 был разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 15, *Кофе*.

Настоящее второе издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 6668:1991), которое было технически пересмотрено. В него также включена Техническая поправка ISO 6668:1991/Cor.1:2000.

Зерна кофе сырые. Приготовление проб для сенсорного анализа

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает метод обжаривания зерен сырого кофе, перемалывания обжаренных зерен и приготовления — из молотых зерен — напитка для сенсорного анализа.

Сенсорный анализ, проводимый после этой процедуры приготовления, может применяться для определения годности или непригодности груза кофе в зависимости от соглашения, заключенного между заинтересованными сторонами. Обычно, для оценки дефектов пробы требуется легкое обжаривание, а для оценки аромата и цвета необходимо среднее обжаривание.

Напиток, приготовленный в соответствии с данным международным стандартом, можно использовать не только для контроля качества, но также и для сравнительной оценки разных проб, в этом случае аналогичная процедура должна проводиться для каждой пробы.

2 Нормативные ссылки

Следующие нормативные документы необходимы для применения настоящего международного стандарта. Для жестких ссылок применяется только то издание, на которое дается ссылка. Для плавающих ссылок применяется самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/085ffc08-4688-4ea2-bae9-ff51d2edca72/iso-6668-2008>
ISO 565, *Сита контрольные. Проволочная ткань, перфорированные пластины и листы, изготовленные гальваническим методом. Номинальные размеры отверстий*

ISO 3696, *Вода для лабораторного анализа. Технические требования и методы испытания*

ISO 4072, *Кофе сырой в мешках. Отбор проб*

3 Термины и определения

В настоящем документе используются следующие термины и определения.

3.1

напиток
beverage

раствор, приготовленный путем экстракции растворимых веществ обжаренного и молотого кофе с использованием свежeproкипяченной воды на условиях, определяемых настоящим международным стандартом

3.2

обжаренный молотый кофе
обжаривать и молотый кофе
кофе обжаренный и молотый
roasted ground coffee
roast and ground coffee
R&G coffee

сырые зерна кофе после обжарки и помола

4 Принцип

Пробу сырого кофе обжаривают и размалывают. Затем пробу обжаренного и молотого кофе для анализа заваривают в чашке свежeproкипяченной водой.

5 Реактивы

5.1 Вода, соответствующая требованиям ISO 3696, 3 степени чистоты, без хлора или других посторонних запахов, средней жесткости.

Вода может содержать до 2,5 ммоль/л карбоната кальция (CaCO_3).

Если установленный лимит превышен, разбавляют воду достаточным объемом деминерализованной воды для получения соответствующей концентрации.

Качество воды для заливки кофе имеет большое значение для сенсорного восприятия напитка, как визуально, так и с точки зрения обоняния.

6 Аппаратура

Обычная лабораторная аппаратура и, в частности, следующая.

6.1 Аппарат для обжаривания кофейных зерен, способный обжаривать до 500 г зерен сырого кофе до получения коричневого цвета средней интенсивности за максимальное время 12 мин, и оборудованный системой охлаждения с подачей воздуха через перфорированную пластину.

6.2 Термометр, пригодный для использования в аппарате для обжаривания (6.1), для измерения температуры кофейных зерен до 240 °C.

6.3 Весы, с точностью измерения до 0,1 г.

6.4 Лабораторная мельница, предназначенная для размалывания приблизительно 100 г обжаренных кофейных зерен в течение не более 1 мин, гранулометрический состав помола представлен в Таблице 1.

Таблица 1 — Гранулометрический состав

Часть пробы ^a	Массовая доля %		
	Заплани- рованный показатель	Максимум	Минимум
Оставшаяся на сите с номинальным размером отверстий 600 мкм	70	75	60
Оставшаяся на сите с номинальным размером отверстий 425 мкм	20	не установлена	не установлена
Прошедшая сквозь сито с номинальным размером отверстий 425 мкм	10	15	5

^a Сита должны соответствовать серии стандартов ISO 565, R 40/3.

Проводить контрольное просеивание в начале каждого рабочего дня.

Размолотый кофе, который использовался для ситового анализа, не следует применять для приготовления напитков.

ПРИМЕЧАНИЕ Для приготовления пробы, начиная с обжаренного и размолотого кофе в потребительской упаковке, применим специальный гранулометрический состав.

6.5 Чашка, изготовленная из фарфора или стекла, вместимостью от 150 мл до 350 мл, выбранная в соответствии с количеством воды, требуемым для последующей оценки.

Чашки должны быть чистыми, без запаха и повреждений (без трещин, сколов и т.д.).

6.6 Нагревающее устройство, чистое и без запаха, для нагревания воды.

6.7 Градуированный цилиндр, из стекла, определенной вместимости, или **ковш** соответствующей вместимости.

7 Отбор проб

В лабораторию следует отправить репрезентативную пробу. Она не должна иметь повреждений или изменений во время транспортировки и хранения.

Отбор проб должен проводиться в соответствии с ISO 4072.

8 Методика

8.1 Обжаривание

Помещают термометр (6.2) в аппарат для обжаривания (6.1) и предварительно нагревают его, обжаривая одну или две пробы зерен (не обязательно отобранных из лабораторной пробы).

ПРИМЕЧАНИЕ Предварительный нагрев необязателен, если аппарат работал непрерывно в течение дня.

Помещают от 100 г до 300 г лабораторной пробы (Раздел 7) в аппарат для обжаривания и осторожно обжаривают зерна до получения цвета от светло-коричневого до коричневого средней интенсивности.

При использовании аппарата для обжаривания барабанного типа время обжаривания должно составлять от 5 мин до 12 мин.

С помощью термометра (6.2) контролируют температуру зерен кофе в процессе обжаривания.

Приемлемой является температура от 200 °С до 240 °С, но по согласованию между заказчиком и поставщиком могут быть установлены другие температурные уровни (напр., более низкий диапазон).

8.2 Охлаждение

По окончании обжаривания высыплют зерна на перфорированную пластину и продувают снизу воздухом слой горячих зерен.

Зерна следует охладить до температуры приблизительно 30 °С в течение 5 мин.

8.3 Размалывание кофе и приготовление пробы для испытания

Размалывают примерно 50 г охлажденных обжаренных зерен кофе (8.2) в лабораторной мельнице (6.4). Сбрасывают помол.

Помещают остаток обжаренных зерен в лабораторную мельницу и размалывают.

Приступают к приготовлению напитка не позднее 90 мин после окончания помола.

8.4 Проба для анализа

В зависимости от объема воды (5.1), необходимого для приготовления напитка (см. 6.5), на весах (6.3) отвешивают с точностью до 0,1 г количество испытуемой пробы (8.3), предпочтительно соответствующее 7,0 г кофе на 100 мл воды, в отдельных случаях диапазон может быть от 5 г до 9 г. Другое соотношение количества кофе и воды может быть согласовано между поставщиком и заказчиком.

ПРИМЕЧАНИЕ Рецептура потребителей часто предполагает меняющиеся концентрации.

8.5 Приготовление напитка

Помещают пробу для анализа в чашку (6.5).

ПРИМЕЧАНИЕ Нагревая чашку, пока кипятится вода, желательно или необходимо свести к минимуму охлаждение закипевшей воды.

Нагревают воду (5.1) до точки кипения, используя нагревательное устройство (6.6), и наливают ее в чашку с пробой для анализа, затем с помощью предварительно нагретого градуированного цилиндра или ковша (6.7) отмеряют требуемый объем.

Дают смеси настояться примерно 3 мин, чтобы ускорить оседание большей части гущи после дегазирования. Аккуратно перемешивают содержимое, чтобы гуща осела на дно чашки.

Снимают оставшуюся гущу с поверхности напитка и выбрасывают ее.

Дают напитку остыть до температуры не более 55 °С.

Температура первой дегустации обычно находится в диапазоне от 50 °С до 55 °С. Последующие дегустации могут проводиться по мере снижения температуры напитка.

Из одной и той же пробы для анализа (8.3) можно приготовить две или три порции напитка для оценки возможных изменений.

9 Протокол испытания

Протокол испытания должен содержать следующую информацию:

- a) всю информацию, необходимую для идентификации пробы;
- b) используемый метод, включая ссылку на данный международный стандарт;
- c) температуру и время обжаривания;
- d) все рабочие подробности, не указанные в данном международном стандарте или считающиеся необязательными, вместе с деталями любых инцидентов, которые могут повлиять на качество напитка с учетом его сенсорных характеристик.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6668:2008

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/085ffc08-4688-4ea2-bae9-ff51d2edca72/iso-6668-2008>

МКС 67.140.20; 67.240

Цена определяется из расчета 4 страниц