



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

THUY SÀN

Phương pháp thử cảm quan

TGVN 5277-90

HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn: Viện nghiên cứu Hải sản
Bộ Thủy sản

Cơ quan đề nghị ban hành: Bộ Thủy sản

Cơ quan trình duyệt: Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-
Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 733/QĐ ngày 31 tháng 12
năm 1990

!	THỦY SẢN	! TCVN 5277-90!
!	Phương pháp thử cảm quan	!-----!
!	Aquatic products	! Khuyến khích!
!	Sensory methods	! áp dụng !
!		! !

Tiêu chuẩn này thay thế TCVN 3698-81 và qui định các nguyên tắc chung về phương pháp thử cảm quan đối với các sản phẩm thủy sản ở dạng lỏng, sệt, bột, sợi, lát cắt hoặc cá thê, khô hoặc tươi.

1. Lấy mẫu theo TCVN 5276-90

2. Tiến hành thử

2.1. Tiến hành thử cảm quan đối với nước mắm theo TCVN 5107-90, đồ hộp thủy sản theo TCVN 4410-87 và thủy sản đông lạnh theo TCVN 2068-86.

2.2. Dụng cụ và điều kiện thử cảm quan (kể cả kiểm nghiệm viên) theo TCVN 3215-79.

2.3. Xác định dạng bên ngoài và trạng thái cơ lý của sản phẩm.

Căn cứ vào các qui định trong tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật cho từng sản phẩm cụ thể để tiến hành xác định dạng bên ngoài và trạng thái cơ lý của sản phẩm.

a) Đối với sản phẩm khô :

- Xác định độ nguyên vẹn và các khuyết tật về dạng bên ngoài của sản phẩm: trải đều sản phẩm trên khay men trắng, dùng mắt thường quan sát các khuyết tật về dạng bên ngoài theo qui định trong tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật (kể cả men, mối)

- Xác định trạng thái cơ lý của sản phẩm (độ dai,

chắc, bờ, mụn...). Dùng tay uốn cong sản phẩm để xác định độ dai và độ đàn hồi của cơ lý thịt, bẻ, bóp sản phẩm để xác định mức độ mụn, bờ theo qui định trong tiêu chuẩn yêu kỹ thuật.

b) Đối với sản phẩm tươi

- Xác định độ nguyên vẹn và các khuyết tật về dạng bên ngoài của sản phẩm tươi theo qui định trong các tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật về mức độ dập nát, tróc vảy, gãy vảy bong vỏ...

- Xác định mức độ cứng thân, đàn hồi của sản phẩm bằng cách ấn ngón tay lên sản phẩm và quan sát sự biến đổi của vết lõm dùng tay bóp sản phẩm để xác định mức độ cứng thân.

c) Đối với sản phẩm dạng bột, mảnh, thái lát: dùng mắt thường quan sát độ đồng đều, độ mịn của sản phẩm, xác định các khuyết tật về dạng bên ngoài như gãy, vỡ, vón cục...

d) Đối với sản phẩm lỏng và sệt

- Xác định độ trong của sản phẩm lỏng theo TCVN 5107-90.

- Xác định độ sánh, nhuyễn của sản phẩm dạng sệt bằng cách đổ mẫu vào cốc, khuấy nhẹ và quan sát.

2.4. Xác định màu sắc

Màu sắc phải được xác định dưới ánh sáng tự nhiên, sản phẩm phải để trên nền trắng đối diện với nguồn sáng và kiểm nghiệm viên.

a) Sản phẩm tươi: quan sát màu sắc chung của sản phẩm và các bộ phận có liên quan đến độ tươi như mắt, mang ... Xác định các khuyết tật hoặc biến màu theo yêu cầu cụ thể trong các tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật (khi cần xác định màu sắc trước và sau khi luộc chín).

b) Sản phẩm khô: quan sát, màu sắc bên ngoài và mặt cắt nơi có đường kính lớn nhất, xác định về độ đồng đều và các khuyết tật theo qui định trong tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật.

c) Các sản phẩm lỏng, sệt: cần khuấy đều trước khi rót ra cốc thủy tinh đặt trên nền trắng và nằm giữa nguồn sáng và kiểm nghiệm viên để xác định màu sắc.

d) Sản phẩm dạng bột, sori: tải đều trên khay men trắng đặt đối diện với nguồn sáng, để xác định màu sắc và các khuyết tật về màu sắc.

2.5. Xác định mùi.

Xác định mùi phải tiến hành ở nơi thoáng, không có mùi lạ.

a) Đối với sản phẩm tươi: có thể ngửi trực tiếp để xác định mùi của sản phẩm, có thể làm tăng mùi bằng cách dùng thanh tre nhọn đâm sâu vào phần thịt của sản phẩm và rút ra để ngửi hoặc cắt một mẫu sản phẩm nhúng vào nước sôi rồi lấy ra ngửi qua hơi nước bốc lên.

b) Đối với sản phẩm dạng bột, lỏng, sệt: cho vào cốc hoặc bát sạch, đập bằng miếng kính và sau 5 phút xác định mùi.

c) Đối với sản phẩm khô: bẻ, xé sản phẩm ở những phần khác nhau để ngửi và xác định mùi.

2.6. Xác định vị

Trước và trong quá trình xác định vị, kiểm nghiệm viên không được uống nước chè, hút thuốc và trước mỗi lần xác định phải súc miệng bằng nước đun sôi để nguội.

a) Đối với các sản phẩm khô, sản phẩm chín và các loại mứt: thử nếm trực tiếp để xác định vị.

b) Đối với sản phẩm tươi, muối: Xác định vị sau khi đã nấu chín.