

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 11452:2016**

**ISO 3493:2014**

Xuất bản lần 1

**QUẢ VANI -  
THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA**

*Vanilla - Vocabulary*

**HÀ NỘI - 2016**

**Lời nói đầu**

TCVN 11452:2016 hoàn toàn tương đương với ISO 3493:2014;

TCVN 11452:2016 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F4  
*Gia vị và phụ gia thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường  
Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

**Foreword**

TCVN 11452:2016 is identical with the English version of ISO 3493:2014;

TCVN 11452:2016 is prepared by National Standard Committee TCVN/TC/F4 *Spices, condiments and food additives*, submitted by the Directorate for Standards, Metrology and Quality, and approved by Ministry of Science and Technology.

## Quả vani - Thuật ngữ và định nghĩa

### Vanilla - Vocabulary

#### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra các thuật ngữ thông dụng nhất liên quan đến quả vani.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loài cây vani sau:

- a) *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews, trong thương mại được biết đến với các tên khác nhau liên quan đến nguồn gốc địa lý, ví dụ như Bourbon, Indonesia và Mexico;
- b) *Vanilla tahitensis* J.W.Moore; và
- c) các dạng nhất định thu được từ hạt, có thể các giống lai của *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho *Vanilla pompona* Schiede (Antilles vanilla).

**CHÚ THÍCH 1** Tên "Bourbon" bao gồm cả quá trình sản xuất *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames của Comoros, Réunion, Madagascar và Mauritius.

**CHÚ THÍCH 2** Các nước sản xuất chính khác (theo thứ tự chữ cái) là: Ấn Độ, Indonesia, Mexico, Papua New Guinea, Tonga, Trung Quốc và Uganda.

#### 1 Scope

This standard defines the most commonly used terms relating to vanilla.

It is applicable to the following species of vanilla plants:

- a) *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews, commercially known under various names associated with the geographical origin, such as Bourbon, Indonesia and Mexico;
- b) *Vanilla tahitensis* J.W. Moore;
- c) certain forms obtained from seeds, possibly hybrids, of *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

It is not applicable to *Vanilla pompona* Schiede (Antilles vanilla).

**NOTE 1** The name "Bourbon" covers the production of *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames of Comoros, Réunion, Madagascar and Mauritius.

**NOTE 2** The main other producing countries are (in alphabetical order) China, India, Indonesia, Mexico, Papua New Guinea, Tonga and Uganda.

## 2 Thuật ngữ và định nghĩa

### 2.1 Thuật ngữ liên quan đến quá trình sản xuất

#### 2.1.1

##### Quả vani tươi

Quả từ cây vani đã đạt đến độ chín thích hợp

#### 2.1.2

##### Quả vani đã sơ chế

Quả vani tươi (2.1.1) đã qua xử lý thích hợp nhằm làm tăng hương vị của nó

CHÚ THÍCH 1 Quả vani đã sơ chế có màu nâu đậm.

### 2.2 Thuật ngữ liên quan đến hình thức và các dạng thương mại của quả vani đã sơ chế

#### 2.2.1

##### Quả

Quả còn nguyên (còn vỏ bên ngoài) của cây vani

#### 2.2.2

##### Quả vani

Tên thương mại của vani **nguyên quả** (2.2.1) có thể bị nứt

#### 2.2.3

##### Quả vani bị nứt

Quả vani bị tách từng phần theo chiều dọc từ **núm** (2.3.2)

#### 2.2.4

##### Vani dạng miếng

Phần của **quả** (2.2.1) bị nứt hoặc không bị nứt, được cắt cẩn thận hoặc bị vỡ

#### 2.2.5

##### Vani dạng rời

Gồm vani dạng **quả** (2.2.1) và **vani dạng miếng** (2.2.4)

## 2 Terms and definitions

### 2.1 Terms relating to production

#### 2.1.1

##### green vanilla

fruit from the vanilla plant that has reached the correct stage of ripeness

#### 2.1.2

##### cured vanilla/prepared vanilla

**green vanilla** (2.1.1) that has undergone a suitable treatment with a view to developing its flavour

Note 1 to entry: The cured vanilla is dark brown in colour.

### 2.2 Terms relating to presentation and commercial forms of prepared vanilla

#### 2.2.1

##### pod

whole fruit (which is botanically a capsule) of the vanilla plant

#### 2.2.2

##### vanilla pod

commercial name designating whole **pods** (2.2.1) which may be split

#### 2.2.3

##### split vanilla

vanilla that is partially opened longitudinally from the **stud** (2.3.2) due to dehiscence

#### 2.2.4

##### cut vanilla

part of **pods** (2.2.1), split or not, and deliberately cut or broken

#### 2.2.5

##### bulk vanilla

vanilla consisting of vanilla in **pods** (2.2.1) and **cut vanilla** (2.2.4)

**2.2.6****Vani dạng bột**

Vani thu được bằng cách nghiền **quả vani** (2.2.1), sau khi sấy khô mà không bổ sung gì

**2.2.6****powdered vanilla**

vanilla obtained by grinding vanilla **Pods** (2.2.1), without any addition, after drying

**2.3 Thuật ngữ liên quan đến đặc điểm hình thái****2.3 Terms relating to morphological characteristics****2.3.1****Cuống quả**

Phần đầu của **quả vani** (2.2.1)

**2.3.1****hook**

peduncular end of the vanilla **pod** (2.2.1)

**2.3.2****Núm**

Phần cuối của **quả vani** (2.2.1) ở phía đối diện với **cuống** (2.3.1)

**2.3.2****stud**

end of the vanilla **Pods** (2.2.1) opposite from the **hook** (2.3.1)

**2.4 Thuật ngữ liên quan đến quá trình phân loại chất lượng****2.4 Terms relating to qualitative classification****2.4.1****Quả vani dẻo**

Quả vani có nhiều cùi và mềm

**2.4.1****supple vanilla**

fleshy and flexible vanilla

**2.4.2****Quả vani khô**

Quả vani bị mất nhiều hoặc ít nước và bớt dẻo một phần

**2.4.2****dry vanilla**

vanilla which is more or less dehydrated and has partially lost its suppleness

**2.4.3****Quả vani bị chảy nhựa kết**

Quả vani có các tinh thể vanillin được tiết ra tự nhiên

**2.4.3****frosted vanilla**

vanilla-bearing crystals of naturally exuded vanillin

**2.4.4****Vết xước**

Sẹo nhăn màu nâu nhạt do sử dụng dụng cụ đục lỗ đặc biệt trên **quả** (2.2.1)

**2.4.4****mark**

scar fold of brownish colour due to the application on the **pod** (2.2.1) of a special punch

2.4.5

**Vết đen**

Vết bầm cục bộ tạo thành màu sắc hoặc độ bóng khác với bình thường

2.4.6

**Sợi đỏ**

Các đường màu nâu đỏ chạy dọc rõ ràng

2.4.7

**Quả vani bị hóa gỗ**

Quả vani cứng và giòn được sấy ở nhiệt độ cao, lộ các sợi đỏ thường không đồng đều

2.4.8

**U**

Sẹo lồi có màu khác với màu của **quả** (2.2.1), trừ **vết** (2.4.4)

2.4.9

**Quả vani “có sẹo phẳng”**

Quả vani có các sẹo phẳng, do các nguyên nhân khác nhau, được phân loại thương mại là **u** (2.4.8)

2.4.10

**Quả vani bị ong đốt**

Quả vani có các vết phồng

2.4.11

**Quả vani bị nhiễm côn trùng**

Quả vani bị côn trùng xâm nhập, chủ yếu là mọt

2.4.12

**Quả vani bị nhiễm nấm mốc**

Quả vani mang hoặc có mang các thực vật sinh sản ấu và tỏa ra mùi nấm mốc đặc trưng

CHÚ THÍCH 1 “Thực vật sinh sản ấu” kể đến dương xỉ hoặc các loài khác thuộc ngành dương xỉ, rêu hoặc các loài khác thuộc nhóm rêu, tảo, nấm hoặc các loài sinh vật tương tự.

2.4.5

**stain**

localized blemish causing a colour or lustre different from the normal appearance

2.4.6

**red filaments**

fine longitudinal lines of reddish-brown colour

2.4.7

**woody vanilla**

highly desiccated rigid and brittle vanilla, showing reddish filaments which are often not uniform

2.4.8

**wart**

prominent scar of colour different from that of the **pod** (2.2.1) itself, except for the **mark** (2.4.4)

2.4.9

**“snalled” vanilla**

vanilla with flattened scars, from various causes, classified commercially as **warts** (2.4.8)

2.4.10

**poiquée vanilla**

vanilla with blisters

2.4.11

**infested vanilla**

vanilla that has been attacked mainly by mites

2.4.12

**mouldy vanilla**

vanilla carrying or having carried cryptogams and giving out a characteristic musty odour

Note 1 to entry: “Cryptogams” refers to ferns or other pteridophytes, mosses, or other bryophytes, algae, fungi or similar organisms.

**2.4.13**

**Quả vani được xử lý bằng creozot**

Quả vani tỏa ra mùi đặc trưng của creozot

**2.4.13**

**creosoted vanilla**

vanilla giving out a characteristic odour of creosote

**2.4.14**

**Quả vani bị oxy hóa**

Quả vani có các chấm hoặc các miếng đen và tỏa ra mùi "sắt" đặc trưng

**2.4.14**

**oxidized vanilla**

vanilla showing black dots or patches and giving out a characteristic "iron" odour



## Bảng tra theo thứ tự chữ cái tiếng Việt

<b>C</b>	
cuồng quả	2.3.1
<b>N</b>	
núm	2.3.2
<b>Q</b>	
quả	2.2.1
quả vani	2.2.2
quả vani bị cháy nhựa kết	2.4.3
quả vani bị hóa gỗ	2.4.7
quả vani bị nhiễm côn trùng	2.4.11
quả vani bị nhiễm nấm mốc	2.4.12
quả vani “bị ong đốt”	2.4.10
quả vani bị oxi hóa	2.4.14
quả vani bị nứt	2.2.3
quả vani “có sọc phẳng”	2.4.9
quả vani dẻo	2.4.1
quả vani đã sơ chế	2.1.2
quả vani được xử lý bằng creozot	2.4.13
quả vani khô	2.4.2
quả vani tươi	2.1.1
<b>S</b>	
sợi đỏ	2.4.6
<b>V</b>	
vani dạng bột	2.2.6
vani dạng miếng	2.2.4
vani dạng rời	2.2.5
vết đen	2.4.5
vết xước	2.4.4
<b>U</b>	
u	2.4.8

## Alphabetical index

<b>B</b>	
bulk vanilla	2.2.5
<b>C</b>	
creosoted vanilla	2.4.13
cured vanilla	2.1.2
cut vanilla	2.2.4
<b>D</b>	
dry vanilla	2.4.2
<b>F</b>	
frosted vanilla	2.4.3
<b>G</b>	
green vanilla	2.1.1
<b>H</b>	
hook	2.3.1
<b>I</b>	
infested vanilla	2.4.11
<b>M</b>	
mark	2.4.4
mouldy vanilla	2.4.12
<b>O</b>	
oxidized vanilla	2.4.14
<b>P</b>	
pod	2.2.1
" <i>poiquée</i> " vanilla	2.4.10
powdered vanilla	2.2.6
prepared vanilla	2.1.2
<b>R</b>	
red filaments	2.4.6
<b>S</b>	
"snailed" vanilla	2.4.9
split vanilla	2.2.3
stain	2.4.5
stud	2.3.2
supple vanilla	2.4.1
<b>V</b>	
vanilla pod	2.2.2
<b>W</b>	
wart	2.4.8
woody vanilla	2.4.7

**Thư mục tài liệu tham khảo**  
**Bibliography**

- [1] TCVN 11453-1 (ISO 5565-1), *Vani [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] – Phần 1: Các yêu cầu.*
- [2] TCVN 11453-2 (ISO 5565-2), *Vani [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] – Phần 2: Phương pháp thử*
-