

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 11182:2015

ISO 5492:2008

Xuất bản lần 1

PHÂN TÍCH CẢM QUAN - THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

Sensory analysis - Vocabulary

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 11182:2015 hoàn toàn tương đương với ISO 5492:2008;

TCVN 11182:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13
Phương pháp phân tích và lấy mẫu biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn
Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Phân tích cảm quan - Thuật ngữ và định nghĩa

Sensory analysis - Vocabulary

Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các thuật ngữ và định nghĩa về phân tích cảm quan.

CHÚ THÍCH 1: Từ loại của các thuật ngữ sẽ được nêu rõ khi cần thiết.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các đối tượng liên quan đến việc đánh giá sản phẩm bằng cảm quan.

Các thuật ngữ trong tiêu chuẩn này bao gồm các nhóm sau đây:

- 1) thuật ngữ chung;
- 2) thuật ngữ về giác quan;
- 3) thuật ngữ về các thuộc tính cảm quan;
- 4) thuật ngữ về các phương pháp.

1 Thuật ngữ chung

1.1

Phân tích cảm quan (sensory analysis), danh từ

Ngành khoa học gắn liền với đánh giá các thuộc tính cảm quan của sản phẩm bằng các giác quan.

1.2

Cảm giác (sensory), tính từ

Liên quan đến việc sử dụng các giác quan, nghĩa là cảm nhận của con người.

1.3

Thuộc tính (attribute), danh từ

Đặc tính cảm nhận được

1.4

Cảm quan/khả năng cảm nhận (organoleptic), tính từ

Liên quan đến một thuộc tính cảm nhận được bằng giác quan, nghĩa là liên quan đến thuộc tính của một sản phẩm

1.5

Người thử cảm quan/người đánh giá cảm quan (sensory assessor), danh từ

Người tham gia phép thử cảm quan.

CHÚ THÍCH 1: Người thử "chưa được huấn luyện" là người không đáp ứng bất kì tiêu chí cụ thể nào.

CHÚ THÍCH 2: Người am hiểu là người đã từng tham gia phép thử cảm quan.

1.6

Người thử được lựa chọn (selected assessor), danh từ

Người được chọn do có khả năng thực hiện một phép thử cảm quan.

1.7

Chuyên gia (expert), danh từ

Người có kiến thức hoặc kinh nghiệm về giác quan nói chung, có khả năng đưa ra quan điểm về lĩnh vực được tham vấn.

1.8

Chuyên gia thử cảm quan (expert sensory assessor), danh từ

Người thử được lựa chọn, đã được chứng minh là có độ nhạy về cảm quan, được huấn luyện thuần thực, có kinh nghiệm về thử cảm quan, là người có thể thực hiện đánh giá cảm quan tin cậy và lặp lại cho các sản phẩm khác nhau.

1.9

Hội đồng cảm quan (sensory panel), danh từ

Nhóm người thử tham gia thực hiện phép thử cảm quan.

1.10

Huấn luyện hội đồng (panel training), danh từ

Chuỗi các buổi thử cảm quan trong đó người thử được hội đồng cảm quan hướng dẫn để hoàn thành các công việc khi đánh giá sản phẩm cụ thể, có thể bao gồm các đặc tính của sản phẩm, thang cho điểm chuẩn, kỹ thuật đánh giá và thuật ngữ.

1.11

Đồng thuận trong hội đồng (panel consensus), danh từ

Sự thống nhất giữa những người thử về thuật ngữ và cường độ của các đặc tính sản phẩm

1.12

Người tiêu dùng (consumer), danh từ
Người sử dụng sản phẩm

1.13

Người nếm (taster), danh từ

Người thử, người thử được lựa chọn hoặc chuyên gia, là người đánh giá các thuộc tính cảm quan của sản phẩm thực phẩm, chủ yếu bằng miệng

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ "người thử" được dùng phổ biến hơn.

1.14

Hoạt động nếm (tasting), danh từ

Hoạt động đánh giá cảm quan sản phẩm thực phẩm bằng miệng

1.15

Sản phẩm (product), danh từ

Vật chất, có thể ăn được hoặc không ăn được, có thể đánh giá được bằng phép phân tích cảm quan

VÍ DỤ: Sản phẩm thực phẩm, mỹ phẩm, sợi dệt.

1.16

Mẫu (sample), danh từ

Mẫu sản phẩm (sample of product), danh từ

Phần sản phẩm được đưa đi đánh giá

1.17

Mẫu thử (test sample), danh từ

Mẫu vật liệu được thử nghiệm

1.18

Phần mẫu thử (test portion), danh từ

Phần của mẫu thử được người đánh giá thử trực tiếp

1.19

Điểm chuẩn (reference point), danh từ

Giá trị được chọn (của một hoặc một vài thuộc tính hoặc của sản phẩm) so với các mẫu được đánh giá

1.20

Mẫu đối chứng (control sample), danh từ

Mẫu vật liệu sử dụng trong cuộc đánh giá, được chọn làm chuẩn để so sánh tất cả các mẫu khác

CHÚ THÍCH: Mẫu được chọn nêu trên có thể được nhận biết là mẫu đối chứng hoặc có thể là đối chứng mù (mẫu mù).

1.21

Mẫu chuẩn (reference sample), danh từ

Kích thích/chất, đôi khi khác với vật liệu thử, được chọn cẩn thận để định nghĩa hoặc minh họa cho một thuộc tính hoặc một mức cụ thể của một thuộc tính đã cho, được dùng để so sánh với tất cả các loại mẫu khác

1.22

Thị hiếu (hedonic), tính từ

Liên quan đến việc thích hay không thích

1.23

Có thể chấp nhận được (acceptability), danh từ

Mức độ mà một kích thích được thích hay không thích về toàn bộ hoặc một số thuộc tính cảm quan cụ thể

1.24

Ưu thích (preference), danh từ

Sự lựa chọn của người thử đối với một kích thích hoặc sản phẩm so với các kích thích hoặc sản phẩm khác dựa trên các tiêu chí thị hiếu

1.25

Sự không thích (aversion), danh từ

Cảm giác tiêu cực do một kích thích gây ra

1.26

Sự phân biệt (discrimination), danh từ

Hành động phân biệt hai hoặc nhiều kích thích về mặt định tính và/hoặc định lượng

1.27

Khả năng phân biệt (discriminating ability), danh từ

Sự nhạy cảm, chính xác, khả năng cảm nhận sự khác biệt về lượng và/hoặc chất

1.28

Cảm giác ngon miệng (appetite), danh từ

Tình trạng sinh lý và tâm lý biểu hiện qua việc thèm ăn và/hoặc thèm uống

1.29

Kích thích ngon miệng (appetizing), tính từ

Miêu tả khả năng của sản phẩm tạo cảm giác ngon miệng đối với từng cá nhân

1.30

Cảm giác dễ chịu (palatability), danh từ

Chất lượng của sản phẩm tạo nên sự dễ chịu khi ăn hoặc uống

1.31

Tâm vật lý học (psychophysics), danh từ

Khoa học nghiên cứu mối quan hệ giữa kích thích đo được với các phản ứng cảm quan tương ứng

1.32

Phép đo khứu giác (olfactometry), danh từ

Việc đo phản ứng của người thử về sự kích thích khứu giác

CHÚ THÍCH: Liên quan đến người thử.

1.33

Dụng cụ đo khứu giác (olfactometer), danh từ

Dụng cụ được dùng để đưa kích thích khứu giác đến người thử trong các điều kiện tái lập.

1.34

Phép đo mùi (odorimetry), danh từ

Việc đo các tính chất về mùi của các hợp chất

CHÚ THÍCH: Liên quan đến sản phẩm.

1.35

Chất gây mùi (odorant), danh từ

Hợp chất dễ bay hơi, có thể cảm nhận được bằng cơ quan khứu giác (bao gồm cả hệ thần kinh)

1.36

Chất lượng (quality), danh từ

Tập hợp các đặc điểm và đặc tính của sản phẩm, quá trình hoặc dịch vụ tạo nên khả năng đáp ứng các nhu cầu đã công bố hoặc được ngầm hiểu

1.37

Yếu tố chất lượng (quality factor), danh từ

Một đặc điểm hoặc đặc tính được chọn trong số nhiều đặc điểm hoặc đặc tính để đánh giá chất lượng tổng thể của sản phẩm

1.38

Thái độ (attitude), danh từ

Thiên hướng đáp ứng một cách nhất định đối với một nhóm đối tượng hoặc khái niệm

1.39

Sự nhai (mastication), danh từ

Hành động nhai, nghiền thô và nghiền mịn bằng răng

2 Thuật ngữ về giác quan

2.1

Thụ thể (receptor), danh từ

Bộ phận đặc biệt của cơ quan cảm giác phản hồi một kích thích cụ thể

2.2

Kích thích (stimulus), danh từ

Yếu tố kích thích một thụ thể

2.3

Sự cảm nhận (perception), danh từ

Nhận thức về các tác động của một hoặc nhiều kích thích cảm giác

2.4

Cảm giác (sensation), danh từ

Phản ứng tâm vật lý, kết quả của sự kích thích cảm giác

2.5

Độ nhạy (sensitivity), danh từ

Khả năng cảm nhận, nhận diện và/hoặc phân biệt, có thể định tính hoặc định lượng, do một hoặc nhiều kích thích, sử dụng các cơ quan cảm thụ

2.6

Thích nghi cảm giác (sensory adaptation), danh từ

Sự thay đổi tạm thời về khả năng cảm nhận của cơ quan cảm giác gây ra bởi sự kích thích liên tục và/hoặc lặp lại

2.7

Độ mỏi cảm quan (sensory fatigue), danh từ

Một dạng thích nghi cảm giác trong đó làm giảm khả năng cảm nhận.

2.8

Cường độ (intensity), danh từ

(cảm giác) Mức độ của cảm giác cảm nhận được

2.9

Cường độ (intensity), danh từ

(kích thích) Cường độ của kích thích gây ra bởi cảm giác cảm nhận được

2.10

Độ tinh (acuity), danh từ

Khả năng phân biệt những khác biệt nhỏ khi bị kích thích

2.11

Phương thức (modality), danh từ

Phương thức cảm quan (sensory modality), danh từ

Cảm giác được truyền bởi các hệ thống giác quan như thính giác, vị giác, khứu giác, xúc giác và đôi khi cả thị giác

2.12

Vị (taste), danh từ

Cảm giác mà cơ quan vị giác nhận được khi bị kích thích bởi các chất hòa tan nhất định

CHÚ THÍCH: Không nên dùng thuật ngữ "vị" để chỉ cảm giác hỗn hợp từ vị giác, khứu giác và cảm giác từ dây thần kinh sinh ba, thay vào đó nên dùng thuật ngữ "hương" (xem 3.20).

Nếu dùng thuật ngữ "vị" để chỉ cảm giác hỗn hợp nêu trên thì nó phải đi kèm với thuật ngữ định tính, ví dụ "mùi mốc", "mùi quả mâm xôi", "vị hăng".

2.13

Vị giác (gustatory), tính từ

Liên quan đến cảm giác về vị

2.14

Khứu giác (olfactory), tính từ

Liên quan đến cảm giác về mùi

2.15

Ngửi (to smell), động từ

Nhằm cảm nhận hoặc cố gắng cảm nhận một mùi

2.16

Chạm (touch), danh từ

Cảm giác thuộc về xúc giác

2.17

Thị giác (vision), danh từ

Cảm giác khi nhìn

2.18

Thính giác (auditory), tính từ

Cảm giác khi nghe

2.19

Cảm giác của dây thần kinh sinh ba (trigeminal sensations), danh từ

Cảm giác hóa học từ miệng và mũi (oro-nasal chemesthesis), danh từ

Cảm giác do các kích thích hóa học gây ra trong miệng, mũi và họng

VÍ DỤ: Vị cay từ ớt, mù tạt

TCVN 11182:2015

2.20

Xúc giác (cutaneous sense), danh từ

Xúc giác (tactile), tính từ

Cảm giác của các thụ thể nằm trong da hoặc ở ngay dưới da (hoặc trong các màng nhầy) gây ra cảm nhận khi chạm, nhấn, làm ẩm, bị lạnh hoặc bị đau

2.21

Cảm giác hóa nhiệt (chemothermal sensation), danh từ

Cảm giác về nóng hoặc lạnh sinh ra bởi các hóa chất xác định, không liên quan đến nhiệt độ của chất đó

VÍ DỤ: Những cảm giác sinh ra bởi capsaicin (nóng) và menthol (lạnh).

2.22

Cảm giác của cơ thể (somesthesia), danh từ

Cảm giác khi ấn (chạm), khi có nhiệt độ và khi bị đau, được cảm nhận bởi các thụ thể nằm trong da và ở môi, bao gồm cả niêm mạc miệng, lưỡi và màng nha chu

CHÚ THÍCH: Không nhầm lẫn với cảm giác vận động (2.24).

2.23

Thụ thể cảm nhận xúc giác (tactile somesthetic receptor), danh từ

Thụ thể nằm bên trong phần da của lưỡi, miệng hoặc họng, cảm nhận được các đặc tính hình học được phản ánh trong ngoại quan của sản phẩm thực phẩm

2.24

Cảm giác vận động (kinaesthesia), danh từ

Cảm giác về vị trí, sự chuyển động và độ căng của các bộ phận cơ thể, cảm nhận được qua các dây thần kinh và các tổ chức trong cơ, gân và khớp

CHÚ THÍCH: Không nhầm lẫn với cảm giác của cơ thể (2.22).

2.25

Ngưỡng kích thích (stimulus threshold), danh từ

Ngưỡng phát hiện (detection threshold), danh từ

Giá trị tối thiểu của một kích thích cảm giác, cần để làm xuất hiện một cảm giác

CHÚ THÍCH 1: Thuật ngữ "ngưỡng" luôn sử dụng kèm theo một thuật ngữ định tính.

CHÚ THÍCH 2: Cảm giác này không cần phải nhận diện.

2.26

Ngưỡng nhận biết (recognition threshold), danh từ

Cường độ vật lý tối thiểu của một kích thích mà một người thử sẽ ấn định một từ mô tả như nhau với mỗi lần kích thích nêu trên xuất hiện

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ "ngưỡng" luôn sử dụng kèm theo một thuật ngữ định tính.

2.27

Ngưỡng phân biệt (difference threshold), danh từ

Giá trị phân biệt nhỏ nhất có thể cảm nhận được của cường độ vật lý của một kích thích

CHÚ THÍCH 1: Thuật ngữ "ngưỡng" luôn sử dụng kèm theo một thuật ngữ định tính.

CHÚ THÍCH 2: Trong tiếng Anh, thuật ngữ "ngưỡng phân biệt" đôi khi được viết tắt là "DL" (difference limen) hoặc "JND" (just noticeable difference).

2.28

Ngưỡng cuối cùng (terminal threshold), danh từ

Giá trị tối thiểu của một kích thích cảm quan mạnh mà vượt lên trên giá trị này thì không cảm nhận được sự khác biệt về cường độ

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ "ngưỡng" luôn sử dụng kèm theo một thuật ngữ định tính.

2.29

Dưới ngưỡng (sub-threshold), tính từ

Thuộc về cường độ kích thích dưới ngưỡng xem xét

2.30

Trên ngưỡng (supra-threshold), tính từ

Thuộc về cường độ kích thích trên ngưỡng xem xét

2.31

Chứng mất vị giác (ageusia), danh từ

Việc mất đi khả năng cảm nhận kích thích vị giác

CHÚ THÍCH: Việc mất vị giác có thể diễn ra hoàn toàn hoặc từng phần và thường xuyên hoặc tạm thời.

2.32

Chứng mất khứu giác (anosmia), danh từ

Việc mất đi khả năng cảm nhận kích thích khứu giác

CHÚ THÍCH: Việc mất khứu giác có thể diễn ra hoàn toàn hoặc từng phần và thường xuyên hoặc tạm thời.

2.33

Chứng loạn thị (dyschromatopsia), danh từ

Khuyết tật về thị giác được đặc trưng bởi khả năng cảm nhận khác biệt đáng kể so với người quan sát chuẩn

2.34

Chứng mù màu (colour blindness), danh từ

Việc mất khả năng hoàn toàn hoặc một phần để phân biệt màu sắc nhất định

TCVN 11182:2015

2.35

Sự tương phản (antagonism), danh từ

Hoạt động chung của hai hoặc nhiều kích thích mà sự kết hợp của chúng gây ra mức độ cảm nhận thấp hơn dự kiến do có thêm các tác động từ mỗi kích thích riêng rẽ

CHÚ THÍCH: Xem thêm **hiệp trợ** (2.36)

2.36

Hiệp trợ (synergism), danh từ

Hoạt động chung của hai hoặc nhiều kích thích mà sự kết hợp của chúng gây ra mức độ cảm nhận lớn hơn dự kiến khi bổ sung đơn lẻ các tác động từ mỗi kích thích riêng rẽ

CHÚ THÍCH: Xem thêm **sự tương phản** (2.35)

2.37

Sự che (masking), danh từ

Hiện tượng xảy ra khi một đặc tính trong hỗn hợp làm mờ một hoặc một số đặc tính khác cùng có mặt trong hỗn hợp

2.38

Tác động tương phản (contrast effect), danh từ

Sự tăng đáp ứng dẫn đến khác biệt giữa hai kích thích đồng thời hoặc liên tiếp

2.39

Tác động hội tụ (convergence effect), danh từ

Sự giảm đáp ứng dẫn đến khác biệt giữa hai kích thích đồng thời hoặc liên tiếp

3 Thuật ngữ về các thuộc tính cảm quan

3.1

Ngoại hình (appearance)

Tất cả các thuộc tính nhìn thấy được của một chất hoặc của một đối tượng.

3.2

Vị cơ bản (basic taste), danh từ

Một trong các vị đặc biệt: chua, đắng, mặn, ngọt, umami

CHÚ THÍCH: Các vị khác có thể được phân loại là vị cơ bản gồm vị kiềm và vị kim loại.

3.3

Vị axit (acidity/acid taste), danh từ

Vị cơ bản sinh ra bởi các dung dịch loãng của hầu hết các chất axit (ví dụ: axit xitric và axit tartaric)

3.4

Vị chua (sourness/sour taste), danh từ

Cảm giác vị giác tổng hợp, thường do sự có mặt của một số axit hữu cơ

CHÚ THÍCH 1: Trong một số ngôn ngữ, "chua" không đồng nghĩa với "axit".

CHÚ THÍCH 2: Đôi khi, thuật ngữ này có nghĩa tiêu cực về cảm giác thị hiếu.

3.5

Vị đắng (bitterness/bitter taste), danh từ

Vị cơ bản sinh ra bởi các dung dịch loãng của các chất khác nhau như quinin hoặc cafein

3.6

Vị mặn (saltiness/salty taste), danh từ

Vị cơ bản sinh ra bởi các dung dịch loãng của các chất khác nhau như natri clorua

3.7

Vị ngọt (sweetness/sweet taste), danh từ

Vị cơ bản sinh ra bởi các dung dịch loãng của các chất tự nhiên hoặc tổng hợp như sacarose hoặc aspartam

3.8

Vị kiềm (alkalinity/alkaline taste), danh từ

Vị sinh ra bởi các dung dịch loãng của các chất bazơ, pH > 7,0, như natri hydroxit

3.9

Vị umami (umami), danh từ

Vị cơ bản sinh ra bởi các dung dịch loãng của các loại axit amin hoặc nucleotit nhất định như natri glutamat hoặc dinatri inosinat

3.10

Vị se (astringency), danh từ

Cảm giác se/chát (astringent), tính từ

Cảm giác phức hợp, kèm theo là sự co hoặc nhăn da hoặc bề mặt niêm mạc trong miệng, sinh ra do các chất như các tanin trong quả hồng hoặc tanin trong quả mận gai

3.11

Tác động hóa học (chemical effect), danh từ

Cảm giác hóa học nhói trên lưỡi do kết quả của việc tiếp xúc với các chất như nước hòa tan cacbonic

CHÚ THÍCH 1: Cảm giác này có thể kéo dài và độc lập với nhiệt độ, vị và mùi

CHÚ THÍCH 2: Các thuật ngữ phổ biến là "chát" (chè đặc), "nóng" (whisky), "hắc" (nước mận), "hăng" (cà ngựa).

TCVN 11182:2015

3.12

Nóng (burning), tính từ

Ấm (warming), tính từ

Mô tả cảm giác nóng trong miệng, ví dụ gây ra bởi cồn (ấm) hoặc ớt (nóng)

3.13

Vị hăng (pungency), danh từ

Hăng (pungent), tính từ

Cảm giác mạnh tại màng nhầy của miệng và mũi, ví dụ gây ra bởi dấm, mù tạt, cải ngựa

3.14

Cảm giác mát hóa học (chemical cooling), danh từ

Cảm giác nhiệt độ giảm do việc tiếp xúc với các chất nhất định như menthol, bạc hà hay hoa hồi

CHÚ THÍCH: Cảm giác này thường vẫn tồn tại sau khi kích thích bị loại bỏ.

3.15

Cảm giác mát vật lý (physical cooling), danh từ

Cảm giác nhiệt độ giảm do việc tiếp xúc với các chất làm lạnh có bản chất nhiệt, các chất thu nhiệt của dung dịch như sorbitol dạng tinh thể hoặc các chất bay hơi nhanh như axeton hoặc cồn

CHÚ THÍCH: Quá trình gây cảm giác này thường được giới hạn theo thời gian tiếp xúc trực tiếp với kích thích.

3.16

Nhiệt hóa học (chemical heat), danh từ

Cảm giác nhiệt độ tăng do tiếp xúc với các chất như capsaicin hoặc ớt cay

CHÚ THÍCH: Cảm giác này có xu hướng vẫn tồn tại sau khi kích thích bị loại bỏ.

3.17

Nhiệt vật lý (physical heat), danh từ

Cảm giác do tiếp xúc với các chất gây nóng có bản chất nhiệt như nước trên 48 °C

CHÚ THÍCH: Quá trình gây cảm giác này thường được giới hạn theo thời gian tiếp xúc trực tiếp với kích thích.

3.18

Mùi (odour), danh từ

Cảm giác được cảm nhận bằng cơ quan khứu giác khi hít một số chất dễ bay hơi nhất định.

3.19

Mùi lỗi (off-odour), danh từ

Mùi không điển hình, thường liên quan đến sự hư hỏng hoặc biến đổi sản phẩm

3.20**Hương vị/mùi vị (flavour)**, danh từ

Sự kết hợp cảm nhận của khứu giác, vị giác và nhận thức nhờ dây thần kinh sinh ba trong quá trình thử nếm.

CHÚ THÍCH: Hương vị có thể chịu ảnh hưởng của xúc giác, nhiệt, cảm giác đau và/hoặc các tác động của cảm giác vận động.

3.21**Hương vị lỗi (off-flavour)**, danh từ

Hương vị không điển hình, thường liên quan đến sự hư hỏng hoặc biến đổi sản phẩm

3.22**Chất tăng cường hương vị/chất điều vị (flavour enhancer)**, danh từ

Chất làm tăng hương vị của một sản phẩm không có hương đó

3.23**Thối (taint)**, danh từ

Vị hoặc mùi từ bên ngoài vào sản phẩm, có nguồn gốc từ sự ô nhiễm bên ngoài

3.24**Mùi hương (aroma)**, danh từ

Mùi dễ chịu hoặc không dễ chịu, theo nghĩa rộng

CHÚ THÍCH: Các thuật ngữ "aroma" trong tiếng Anh và "arôme" trong tiếng Pháp không hoàn toàn tương đương. Phần định nghĩa nêu trên được sử dụng trong tiếng Anh và tiếng Pháp không chính xác.

3.25**Mùi hương (aroma)**, danh từ

Thuộc tính cảm quan có thể cảm nhận được khi nếm, thông qua bộ phận khứu giác qua phía sau mũi

CHÚ THÍCH: Các thuật ngữ "aroma" trong tiếng Anh và "arôme" trong tiếng Pháp không hoàn toàn tương đương. Phần định nghĩa nêu trên được sử dụng trong tiếng Pháp.

3.26**Hương vị (bouquet)**, danh từ

Tập hợp các cảm giác mùi nổi bật cho phép xác định tính chất đặc trưng của sản phẩm (rượu vang, rượu mạnh v.v...)

3.27**Tổng thể (body)**, danh từ

Sự thống nhất, cấu trúc chặt chẽ, đầy đủ, phong phú, về hương vị hoặc bản chất của sản phẩm

3.28**Cảm giác nổi bật (note)**, danh từ

Đặc điểm có thể nhận diện và phân biệt về mùi hay hương vị

3.29

Cảm giác không nổi bật (off-note), danh từ

Cảm giác không điển hình, thường liên quan đến sự hư hỏng hay biến đổi của sản phẩm

3.30

Cảm giác đặc sắc (character note), danh từ

Thuộc tính cảm quan về hương vị và cấu trúc (các đặc tính cơ học, hình học, của hàm lượng chất béo và độ ẩm) có thể cảm nhận được trong sản phẩm thực phẩm

3.31

Màu sắc (colour), danh từ

(sự cảm nhận) Cảm giác màu, sự bão hòa và độ sáng gây ra bởi sự kích thích võng mạc từ các tia sáng có bước sóng khác nhau

3.32

Màu sắc (colour), danh từ

(tính chất) Thuộc tính của sản phẩm bao gồm cảm giác về màu

3.33

Sắc độ (hue), danh từ

Thuộc tính của màu sắc tương ứng với sự thay đổi bước sóng

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ tương đương trong hệ màu Munsell là "hue".

3.34

Sự bão hòa (saturation), danh từ

(màu) Chiều của màu, mô tả độ tinh khiết của màu

CHÚ THÍCH 1: Nếu một màu bị bão hòa cao thì nó có sắc độ tinh khiết – không chứa màu xám; nếu một màu bão hòa thấp thì màu đó có nhiều sắc xám.

CHÚ THÍCH 2: Thuật ngữ tương đương trong hệ màu Munsell là "chroma".

3.35

Độ sáng (lightness), danh từ

(màu) Mức độ sáng quan sát được so với màu xám trung tính trong dải đo từ đen tuyệt đối đến trắng tuyệt đối

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ tương đương trong hệ màu Munsell là "value".

3.36

Độ tương phản sáng (brightness contrast), danh từ

Tác động lên độ sáng quan sát được của một đối tượng hoặc màu từ độ sáng của các đối tượng hoặc màu xung quanh

3.37

Độ trong suốt (transparency), danh từ

Trong suốt (transparent), tính từ

Việc cho phép ánh sáng đi qua và hình ảnh rõ nét được xuất hiện

3.38

Độ mờ (translucency), danh từ

Mờ (translucent), tính từ

Việc cho phép ánh sáng đi qua nhưng không phân biệt rõ hình ảnh

3.39

Độ chắn sáng (opacity), danh từ

Chắn sáng (opaque), tính từ

Việc không cho ánh sáng truyền qua

3.40

Độ bóng (gloss), danh từ

Bóng (glossy/shiny), tính từ

Về ngoài bóng do xu hướng của bề mặt phản xạ năng lượng ánh sáng ở một góc nhiều hơn các góc khác

3.41

Cấu trúc (texture), danh từ

(trong miệng) Mọi thuộc tính cơ học, hình học, bề mặt và thuộc tính tổng thể của sản phẩm có thể cảm nhận được bằng các thụ thể cảm giác vận động và cảm giác cơ thể và (khi thích hợp) các thụ thể thị giác và khứu giác từ miếng đầu tiên đến khi nuốt xong

CHÚ THÍCH 1: Trong quá trình nhai, sự cảm nhận chịu ảnh hưởng bởi các biến đổi vật lý xảy ra do tiếp xúc giữa răng và vòm miệng với hỗn hợp với nước bọt.

Thông tin thính giác có thể góp phần nhận định cấu trúc và có thể chiếm ưu thế đối với các sản phẩm khô.

CHÚ THÍCH 2: "Thuộc tính cơ học" là những thuộc tính về phản ứng của sản phẩm do áp lực. Đó là: độ cứng, độ dính kết, độ nhớt, độ đàn hồi và độ dính bám.

"Thuộc tính hình học" là những thuộc tính về kích thước, hình dạng và cách sắp xếp của các phần tử trong một sản phẩm. Đó là: độ đặc, độ kết hạt và hình thể.

"Thuộc tính bề mặt" là những thuộc tính về cảm giác sinh ra trong miệng do độ ẩm và/hoặc chất béo ở trong và gần bề mặt của sản phẩm.

"Thuộc tính tổng thể" là những thuộc tính về cảm giác sinh ra trong miệng do độ ẩm và/hoặc chất béo trong các chất có trong sản phẩm và cách thức mà các thành phần này được giải phóng.

TCVN 11182:2015

3.42

Độ cứng (hardness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến lực cần để đạt được sự biến dạng, thấm thấu và phá vỡ sản phẩm

CHÚ THÍCH 1: Trong miệng, độ cứng được cảm nhận bằng cách nén sản phẩm giữa các răng (với sản phẩm rắn) hoặc giữa lưỡi và vòm miệng (với sản phẩm bán rắn).

CHÚ THÍCH 2: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ rắn là:

- "mềm": độ cứng thấp, ví dụ: phomat cream;
- "chắc": độ cứng trung bình, ví dụ: quả oliu;
- "cứng": độ cứng cao, ví dụ: một số loại kẹo.

3.43

Độ dính kết (cohesiveness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến mức độ các chất có thể biến dạng trước khi vỡ, bao gồm cả các tính chất của **độ gãy** (3.44), **mức độ nhai** (3.45) và **độ dính** (3.47)

3.44

Độ gãy (fracturability), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến độ dính kết và độ cứng, đến lực cần để làm vỡ sản phẩm thành các mẩu và mảnh vụn

CHÚ THÍCH 1: Độ gãy được đánh giá bằng cách ép đột ngột sản phẩm giữa các răng cửa hoặc dùng ngón tay.

CHÚ THÍCH 2: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ gãy là:

- "dính kết" (cohesive): độ gãy rất thấp, ví dụ: caramel, kẹo cao su;
- "mềm" (crumbly): độ gãy thấp, ví dụ: bánh muffin, bánh ngọt;
- "giòn cứng" (crunchy): độ gãy trung bình, ví dụ: quả táo, cà rốt tươi;
- "giòn dễ vỡ" (brittle): độ gãy cao, ví dụ: lạc rang giòn, bánh gừng nướng nhồi kem (brandy snap);
- "giòn tan" (crispy): độ gãy cao, ví dụ: khoai tây cắt lát chiên giòn, bánh bột ngô nướng;
- "giòn tan" (crusty): độ gãy cao, ví dụ: vỏ bánh mì Pháp;
- "giòn vụn" (pulverulent): độ gãy rất cao, tan ngay lập tức thành bột khi bóp, ví dụ: lòng đỏ trứng khi luộc quá kĩ.

3.45

Mức độ nhai (chewiness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến lượng công cần để nhai sản phẩm rắn thành trạng thái sẵn sàng để nuốt

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ nhai là:

- "tan chảy" (melting): mức độ nhai rất thấp, ví dụ: kem lạnh;
- "mềm" (tender): mức độ nhai thấp, ví dụ: hạt đậu Hà Lan non;
- "phải nhai nhiều" (chewy): mức độ nhai trung bình, ví dụ: kẹo gồm trái cây;
- "dai" (tough): mức độ nhai cao, ví dụ: thịt bò già, thịt bạc nhac.

3.46**Chỉ số nhai** (chew count), danh từ

Số lần nhai cần để làm nhuyễn mẫu để giảm đến độ đặc thích hợp để nuốt

3.47**Độ dính** (gumminess), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến độ dính kết và độ cứng, đến lực cần để làm vỡ sản phẩm thành các mẫu và mảnh vụn

CHÚ THÍCH 1: Trong miệng, độ dính liên quan đến tác động cần để phân rã sản phẩm đến trạng thái sẵn sàng để nuốt.

CHÚ THÍCH 2: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ dính là:

- "giòn" (short): độ dính thấp, ví dụ: bánh mì bơ giòn;
- "nhiều bột" (mealy): độ dính trung bình, ví dụ: một số loại khoai tây, đậu tây khô nấu chín;
- "nhão" (pasty): độ dính trung bình, ví dụ: puree hạt dẻ, bột nhão;
- "dính" (gummy): độ dính cao, ví dụ: bột yến mạch quá lửa, gelatin thực phẩm.

3.48**Độ nhớt** (viscosity), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến khả năng chống chảy dòng

CHÚ THÍCH 1: Độ nhớt liên quan đến lực cần để kéo chất lỏng từ thìa vào lưới hoặc để phết chất lỏng xuống nền.

CHÚ THÍCH 2: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ nhớt là:

- "dễ chảy" (fluid): độ nhớt thấp, ví dụ: nước;
- "loãng" (thin): độ nhớt trung bình, ví dụ: dầu oliu;
- "nhòn" (unctuous) hoặc "chảy kem" (creamy): độ nhớt trung bình, ví dụ: cream đặc;
- "đặc" (thick) hoặc "nhớt" (viscous): độ nhớt cao, ví dụ: sữa đặc có đường, mật ong.

3.49**Tính đồng nhất** (consistency), danh từ

Thuộc tính cơ học được phát hiện bởi sự kích thích xúc giác hoặc các thụ thể thị giác.

3.50**Độ đàn hồi** (elasticity/springiness/resilience), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến: khả năng nhanh chóng phục hồi khi có lực biến dạng; và mức độ mà vật liệu bị biến dạng trở lại các điều kiện ban đầu sau khi lực biến dạng bị loại bỏ

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ đàn hồi là:

- "dẻo" (plastic): không có độ đàn hồi, ví dụ: margarin (bơ thực vật);
- "dễ uốn" (malleable): độ đàn hồi trung bình, ví dụ: kẹo dẻo;
- "đàn hồi" (elastic), "co dãn" (springy) hoặc "như cao su" (rubbery): độ đàn hồi cao, ví dụ: mực ống luộc, thịt ngao, gôm.

TCVN 11182:2015

3.51

Độ dính bám (adhesiveness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc cơ học liên quan đến lực cần để loại bỏ vật liệu dính trong miệng hoặc trên nền

CHÚ THÍCH 1: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ dính bám là:

- "hơi dính" (tacky): độ dính bám thấp, ví dụ: kẹo dẻo;
- "khá dính" (clinging): độ dính bám trung bình, ví dụ: bơ lạc;
- "dính" (gooey/gluey): độ dính bám cao, ví dụ: kem phủ từ hỗn hợp nước trái cây caramel, cơm gạo nấu kỹ;
- "rất dính" (sticky), "dính chắc" (adhesive): độ dính bám rất cao, ví dụ: kẹo bơ cứng (toffee).

CHÚ THÍCH 2: Độ dính bám của sản phẩm có thể được biểu thị theo nhiều cách, ví dụ:

- với vòm miệng: lực cần để tách hoàn toàn sản phẩm ra khỏi vòm miệng, sử dụng lưới, sau khi ép toàn bộ mẫu giữa lưới và vòm miệng;
- với môi: lượng sản phẩm dính trên/trong răng sau khi nhai sản phẩm;
- với chính sản phẩm: lực cần để tách các miếng sản phẩm đơn lẻ bằng lưới, khi đặt mẫu vào miệng;
- thủ công: lực cần khi dùng mặt sau của thìa để tách các miếng sản phẩm đơn lẻ đang dính vào nhau.

3.52

Độ nặng (heaviness), danh từ

Nặng (heavy), tính từ

Tính chất liên quan đến độ nhớt của đồ uống hoặc độ đặc của sản phẩm rắn

CHÚ THÍCH: Mô tả thực phẩm dạng rắn có mặt cắt ngang đặc hoặc sản phẩm đồ uống khó chảy thành dòng.

3.53

Độ đặc (denseness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc hình học liên quan đến cảm nhận về độ chặt của mặt cắt ngang của sản phẩm sau khi kẹp chặt sản phẩm đó

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ đặc là:

- "tơi" (light): độ đặc thấp, ví dụ: kem phủ đánh tơi;
- "đặc" (heavy), "chặt" (dense): độ đặc cao, ví dụ: kem hạt dẻ và một loại bánh pudding của người Anh.

3.54

Độ kết hạt (granularity), danh từ

Thuộc tính cấu trúc hình học liên quan đến cảm nhận về cỡ, hình dạng và lượng phần tử trong sản phẩm

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ kết hạt là:

- "rời" (smooth/powdery): không có độ kết hạt, ví dụ: đường bụi, bột ngô khô;
- "sạn" (gritty): độ kết hạt thấp, ví dụ: một số giống lê;
- "cảm giác nhiều hạt" (grainy): độ kết hạt trung bình, ví dụ: bột hòn;
- "chũn" (beady): có các phần tử nhỏ hình cầu, ví dụ: pudding sắn;
- "hạt cứng" (granular): có các phần tử cứng, góc cạnh, ví dụ: đường nâu;
- "thô" (coarse): độ kết hạt cao, ví dụ: yếm mạch xay mịn đã nấu;
- "lổn nhổn" (lumpy), "chặt" (dense): độ kết hạt cao hơn, các phần tử không đều, ví dụ: phomat từ sữa tách cream.

3.55**Hình dạng ngoài (conformation), danh từ**

Thuộc tính cấu trúc hình học liên quan đến cảm nhận về hình dạng và tính định hướng của các phần tử trong sản phẩm

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của hình dạng ngoài là:

- "tế bào" (cellular): các phần tử hình cầu hoặc hình trụng cấu tạo từ các thành mỏng bao quanh chất lỏng hay chất khí, ví dụ: cam;
- "tinh thể" (crystalline): các phần tử góc cạnh, kích cỡ tương tự, cân đối, ba chiều, ví dụ: đường tinh luyện;
- "xơ" (fibrous): các phần tử dài hoặc dạng sợi, có định hướng như nhau, ví dụ: cần tây;
- "thô" (flaky): toi thành các lớp dễ tách, ví dụ: cá ngừ đã nấu, bánh sừng bò, bánh nướng vảy;
- "phồng" (puffy): vỏ ngoài cứng hoặc chắc, chứa các túi khí lớn, thường không đều, ví dụ: bánh kem xốp, bánh gạo.

3.56**Độ ẩm (moisture), danh từ**

(cảm nhận) Cảm nhận về độ ẩm của thực phẩm thông qua các thụ thể xúc giác ở trong miệng và cũng có liên quan đến tính bôi trơn của sản phẩm

CHÚ THÍCH: Phản ánh cả độ ẩm tổng số cảm nhận được và kiểu, tỷ lệ và phương pháp giải phóng hoặc hấp thụ.

3.57**Độ ẩm (moisture), danh từ**

(tính chất) Thuộc tính cấu trúc bề mặt mô tả sự cảm nhận nước được hấp thụ hoặc giải phóng từ sản phẩm

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ ẩm là:

Các thuộc tính bề mặt:

- "khô" (dry): không ẩm, ví dụ: bánh quy kem;
- "ẩm" (moist): độ ẩm trung bình, ví dụ: táo gọt vỏ;
- "ẩm ướt" (wet): độ ẩm cao, ví dụ: hạt dẻ ngâm nước, hàu.

Các thuộc tính bản thể:

- "khô" (dry): không ẩm, ví dụ: bánh quy kem;
- "ẩm" (moist): độ ẩm trung bình, ví dụ: táo;
- "nhiều nước" (juicy): độ ẩm cao, ví dụ: cam;
- "mọng" (succulent): độ ẩm cao, ví dụ: thịt;
- "như nước" (watery): cảm giác như nước, ví dụ: dưa hấu.

3.58**Độ khô (dryness), danh từ****Khô (dry), tính từ**

Đặc tính cấu trúc mô tả cảm nhận về độ ẩm được hấp thụ bởi sản phẩm (ví dụ: bánh quy kem)

CHÚ THÍCH: Trong ngành đồ uống, một chất lỏng có cảm giác khô trên lưỡi và trong họng, ví dụ: nước quả nam việt quất.

3.59

Độ béo (fattiness), danh từ

Thuộc tính cấu trúc liên quan đến cảm nhận về chất lượng hoặc số lượng chất béo trên bề mặt hoặc bên trong sản phẩm

CHÚ THÍCH: Các tính từ chủ yếu tương ứng với các mức độ khác nhau của độ béo là:

Các thuộc tính bề mặt:

- "nhiều dầu" (oily): cảm giác ngập và trượt trong chất béo, ví dụ: salad trộn;
- "ngậy" (greasy): cảm giác thấm chất béo, ví dụ: thịt, chip, khoai tây chiên;
- "béo" (fatty): cảm giác tỉ lệ chất béo cao trong sản phẩm, nhiều dầu, ngậy, ví dụ: mỡ phần.

3.60

Sự rỗ khí (aeration), danh từ

Bị rỗ (aerated), tính từ

Mô tả sản phẩm dạng rắn hoặc bán rắn chứa các bọt khí nhỏ, đều đặn (thường là cacbon dioxit hoặc không khí) và thường được bao quanh bởi lớp màng mềm

CHÚ THÍCH 1: Xem thêm sự sủi bọt (3.61).

CHÚ THÍCH 2: Sản phẩm có thể được mô tả là "nổi bọt" (frothy) hoặc "sủi bọt" (foamy) (bọt trong chất lỏng, ví dụ khi lắc sữa), ví dụ: kẹo dẻo, bánh meringue, chocolate mousse, bánh sandwich.

3.61

Sự sủi bọt (effervescence), danh từ

Có sủi bọt (effervescent), tính từ

Sự tạo thành các bọt khí trong sản phẩm lỏng khi chất khí này sinh ra từ phản ứng hóa học hoặc khi có áp suất được giải phóng

CHÚ THÍCH 1: Xem thêm sự rỗ khí (3.60).

CHÚ THÍCH 2: Các bọt khí hoặc sự tạo thành bọt khí thường được cảm nhận như là thuộc tính cấu trúc, nhưng nếu ở mức độ cao thì có thể được cảm nhận bằng cách nhìn hoặc nghe.

Các mức độ của sự sủi bọt có thể được mô tả là:

- "phẳng lặng" (still): không sủi bọt, ví dụ: nước máy;
- "phẳng" (flat): có mức độ thấp hơn dự kiến, ví dụ: bia đóng chai đã mở quá lâu;
- "lăn tăn" (tingly): có thể cảm nhận chủ yếu như thuộc tính cấu trúc ở trong miệng;
- "có bọt" (bubbly): có thể nhìn thấy các bọt khí nổi lên;
- "sủi bọt" (fizzy): các bọt khí vỡ nhanh tạo nên tiếng xì xì nghe được.

3.62

Cảm nhận bằng miệng (mouthfeel), danh từ

Cảm giác hỗn hợp có được từ các cảm giác trong miệng về các đặc tính vật lý hoặc hóa học của một kích thích.

CHÚ THÍCH: Người thử phân biệt các cảm giác vật lý (ví dụ: độ đặc, độ nhớt, độ kết hạt) là tính chất cấu trúc và các cảm giác hóa học (ví dụ: độ se, độ mát) là tính chất hương vị.

3.63

Cảm giác sạch sẽ (clean feel), danh từ

Sạch sẽ (clean), tính từ

Tính chất rời đi không để lại hậu vị trong miệng sau khi nuốt (xem **độ dính bám**, 3.51), ví dụ: nước

3.64

Chất làm sạch vòm miệng (palate cleanser), danh từ

Làm sạch (cleansing), tính từ

Sản phẩm giúp loại bỏ dư vị còn lại trong miệng

VÍ DỤ: Nước, bánh quy kem

3.65

Hậu vị (after-taste), danh từ

Dư vị (residual taste), danh từ

Cảm giác từ khứu giác và/hoặc từ vị giác xuất hiện sau khi loại bỏ sản phẩm, khác với các cảm giác cảm nhận được trong khi sản phẩm còn trong miệng

3.66

Cảm giác còn lại (after-feel), danh từ

Cảm giác sau khi loại bỏ các kích thích cấu trúc; cảm giác này có thể tiếp tục sau cảm giác ban đầu hoặc có thể có sau như là yếu tố chất lượng khác sau thời gian gồm các quá trình nuốt, tiết nước bọt, pha loãng và các ảnh hưởng khác có thể chịu tác động của chất kích thích hoặc của khu vực cảm nhận

3.67

Sự tồn lưu (persistence), danh từ

Liên quan đến đáp ứng với một kích thích thông qua thời gian có thể đo được

3.68

Hương vị dịu (insipid), tính từ

Mô tả sản phẩm có hương vị với mức độ thấp hơn nhiều so với dự kiến

3.69

Hương vị nhạt (bland), tính từ

Mô tả sản phẩm có hương vị với mức độ thấp và không đặc trưng

3.70

Trung tính (neutral), tính từ

Mô tả sản phẩm không có đặc tính riêng biệt

3.71

Tẻ nhạt (flat), tính từ

Mô tả sản phẩm được cảm nhận với mức độ cảm quan thấp hơn dự kiến

4 Thuật ngữ về các phương pháp

4.1

Phương pháp khách quan (objective method), danh từ

Các phương pháp trong đó các tác động của quan điểm cá nhân được giảm thiểu

4.2

Phương pháp chủ quan (subjective method), danh từ

Các phương pháp dựa trên các quan điểm cá nhân

4.3

Phân hạng (grading), danh từ

Phương pháp trong đó giá định chất lượng là vốn có trong thang đo để phân loại sản phẩm vào các nhóm chất lượng

VÍ DỤ: Xếp hạng (4.4), phân loại (4.5), xếp loại (4.6) và cho điểm (4.7).

4.4

Xếp hạng (ranking), danh từ

Phương pháp trong đó dãy hai hoặc nhiều mẫu được giới thiệu ở cùng thời điểm và được sắp xếp theo thứ tự cường độ hoặc mức độ của một số thuộc tính định trước

4.5

Phân loại (classification), danh từ

Phương pháp phân thành các loại.

4.6

Xếp loại (rating), danh từ

Phương pháp đo dùng thang đo thứ bậc trong đó độ lớn của mỗi cảm nhận được biểu thị bởi một số các thứ bậc có thể có

4.7

Cho điểm (scoring), danh từ

Việc đánh giá sản phẩm (hoặc thuộc tính của sản phẩm) bằng cách cho các điểm số có mối tương quan toán học với sản phẩm hoặc các thuộc tính cần đánh giá

4.8

Sự sàng lọc (screening), danh từ

Quy trình lựa chọn sơ bộ

4.9

Sự dung hợp (matching), danh từ

Quá trình thực nghiệm về việc cân bằng hoặc kết nối các kích thích, thường để xác định mức độ tương tự giữa mẫu đối chứng và mẫu chưa biết rõ hoặc giữa các mẫu chưa biết rõ

4.10

Ước lượng độ lớn (magnitude estimation), danh từ

Quá trình ấn định các giá trị cho các cường độ của một thuộc tính sao cho các tỉ lệ giữa các giá trị được ấn định bằng với các tỉ lệ giữa các độ lớn của các cảm nhận tương ứng

4.11

Đánh giá độc lập (independent assessment), danh từ

Việc đánh giá một hoặc nhiều kích thích mà không so sánh trực tiếp

4.12

Đánh giá tuyệt đối (absolute judgement), danh từ

Việc đánh giá một kích thích mà không so sánh trực tiếp (ví dụ: trình bày tuần tự)

4.13

Đánh giá so sánh (comparative assessment), danh từ

Việc so sánh các kích thích được trình bày đồng thời

4.14

Phương pháp pha loãng (dilution method), danh từ

Kỹ thuật trong đó các mẫu được chuẩn bị các nồng độ giảm dần và được xác định theo dãy

4.15

Phương pháp tâm vật lý (psychophysical method), danh từ

Quy trình thiết lập các mối quan hệ giữa kích thích vật lý có thể đo được với các đáp ứng cảm quan

4.16

Phép thử phân biệt (discrimination test), danh từ

Mọi phương pháp thử liên quan đến việc so sánh các mẫu để xác định có sự khác biệt cảm nhận được hay không

VÍ DỤ: Phép thử tam giác (4.18), phép thử hai-ba (4.19) hoặc phép so sánh cặp đôi (4.17).

4.17

Phép thử so sánh cặp đôi (paired comparison test), danh từ

Phương pháp trong đó các kích thích được đưa ra từng cặp để so sánh trên cơ sở một số tiêu chí xác định

4.18

Phép thử tam giác (triangle test), danh từ

Phương pháp thử phân biệt liên quan đến việc đưa ra đồng thời ba mẫu đã mã hóa, hai trong số đó là đồng nhất và trong đó người thử được yêu cầu lựa chọn mẫu cảm nhận được là khác biệt

TCVN 11182:2015

4.19

Phép thử hai-ba (duo-trio test), danh từ

Phương pháp thử phân biệt trong đó mỗi người thử nhận được một bộ gồm ba mẫu, một mẫu đã được ghi là mẫu chuẩn và người thử được yêu cầu nhận diện mẫu nào trong hai mẫu thử là giống mẫu chuẩn, mẫu nào khác mẫu chuẩn

4.20

Phép thử hai trong năm ("two-out-of-five" test), danh từ

Phương pháp thử phân biệt liên quan đến năm mẫu đã mã hóa, hai trong số đó là cùng dạng, ba trong số đó cùng một dạng khác và trong đó người thử được yêu cầu nhóm các mẫu thành các bộ hai mẫu và bộ ba mẫu có cảm nhận tương tự

4.21

Phép thử "A" hay "không A" ("A" or "not A" test), danh từ

Phương pháp thử phân biệt trong đó một dãy mẫu, có thể là "A" hay "không A", được chuyển cho người thử sau khi người đó được học cách nhận biết mẫu "A" và trong đó người thử được yêu cầu chỉ ra mỗi mẫu là "A" hay "không A"

4.22

Phân tích mô tả (descriptive analysis), danh từ

Mọi phương pháp để mô tả hoặc định lượng các đặc tính cảm quan của kích thích bằng một hội đồng những người thử đã qua huấn luyện

4.23

Profile cảm quan định tính (qualitative sensory profile), danh từ

Việc mô tả các thuộc tính cảm quan của một mẫu mà không dùng các giá trị cường độ

4.24

Profile cảm quan định lượng (quantitative sensory profile), danh từ

Việc mô tả mẫu bao gồm cả các thuộc tính và các giá trị cường độ của chúng

4.25

Profile cảm quan (sensory profile), danh từ

Việc mô tả các tính chất cảm quan của mẫu, bao gồm các thuộc tính cảm quan theo thứ tự cảm nhận và với sự ấn định một giá trị cường độ cho mỗi thuộc tính

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ chung đối với bất kì dạng nào của profile, cho dù hoàn toàn hoặc một phần, là nhân thương mại hoặc không phải.

4.26

Profile cảm quan lựa chọn tự do (free choice sensory profile), danh từ

profile cảm quan trong đó mỗi người lựa chọn độc lập các thuộc tính cần sử dụng cho một nhóm mẫu

CHÚ THÍCH: Không gian mẫu nhất thể là có tính thống kê.

4.27

Profile cấu trúc (texture profile), danh từ

Profile cảm quan định tính hoặc định lượng của cấu trúc một mẫu

4.28

Phép thử thị hiếu (preference test), danh từ

Phép thử để đánh giá sự ưa thích giữa hai hoặc nhiều mẫu

4.29

Thang (scale), danh từ

Khái niệm áp dụng được cho thang trả lời hoặc thang đo

4.29.1

Thang trả lời (response scale), danh từ

Phương tiện (ví dụ: chữ, chữ số hoặc hình ảnh) mà người thử sử dụng để ghi nhận trả lời định lượng

CHÚ THÍCH 1: Trong phân tích cảm quan, thang trả lời là phương tiện hay dụng cụ lưu được trả lời của người thử đối với một số tính chất có thể chuyển đổi thành số.

CHÚ THÍCH 2: Khái niệm "thang đo" được sử dụng rộng rãi vì tương đương với diễn đạt "thang trả lời".

4.29.2

Thang đo (measurement scale), danh từ

Mối liên hệ hình thức (ví dụ: thứ tự, khoảng hoặc tỉ lệ) giữa một tính chất (ví dụ: cường độ của một cảm giác) với một số dùng để biểu diễn giá trị của tính chất đó (ví dụ: số lần ghi tên bởi những người thử hoặc từ câu trả lời của người thử)

CHÚ THÍCH: Thuật ngữ "thang" (scale) được dùng rộng rãi, tương đương với thuật ngữ "thang đo".

4.30

Thang cường độ (intensity scale), danh từ

Thang biểu thị cường độ của cảm nhận

4.31

Thang thái độ (attitude scale), danh từ

Thang biểu thị thái độ hay quan điểm

TCVN 11182:2015

4.32

Thang chuẩn (reference scale), danh từ

Thang trong đó các mẫu chuẩn được dùng để biểu thị một thuộc tính hoặc cường độ cụ thể của thuộc tính đã cho

4.33

Thang thị hiếu (hedonic scale), danh từ

Thang đo biểu thị mức độ thích hoặc không thích

4.34

Thang hai cực (bipolar scale), danh từ

Thang có sự mô tả đối lập ở hai phía (ví dụ: thang cấu trúc có dải từ cứng đến mềm).

4.35

Thang không phân cực (unipolar scale), danh từ

Thang chỉ có sự mô tả ở một phía

4.36

Thang số (ordinal scale), danh từ

Thang trong đó thứ tự của các giá trị được định vị tương ứng với thứ tự của các cường độ cảm nhận được đối với tính chất cần đánh giá

4.37

Thang khoảng cách (interval scale), danh từ

Thang được bổ sung để xử lý các thuộc tính của thang thứ bậc, được phân biệt bởi thực tế sự khác biệt như nhau giữa các giá trị số tương ứng với sự khác biệt như nhau giữa các tính chất đo được (trong phân tích cảm quan, các cường độ cảm nhận được)

4.38

Thang tỉ lệ (ratio scale), danh từ

Thang có các tính chất của thang khoảng cách, ngoài ra tỉ lệ giữa các giá trị được định vị đối với hai kích thích là bằng nhau so với tỉ lệ giữa các cường độ cảm nhận được của các kích thích đó

4.39

Sai số (đánh giá) [error (of assessment)], danh từ

Sự chênh lệch giữa giá trị quan sát được (hoặc đánh giá) so với giá trị đúng

4.40

Sai số ngẫu nhiên (random error), danh từ

(phân tích cảm quan) Sai số không thể dự đoán được có trung bình bằng "0".

4.41**Độ chệch** (bias), danh từ

(phân tích cảm quan) Sai số hệ thống, có thể có giá trị dương hoặc âm

4.42**Độ chệch dự kiến** (expectation bias), danh từ

Độ chệch do quan niệm đã nhận thức từ trước của người thử

4.43**Ấn tượng tốt** (halo effect), danh từ

Trường hợp đặc biệt của tác động của bối cảnh khi việc đánh giá một kích thích trên một thuộc tính diễn ra thuận lợi hay không thuận lợi, dẫn đến việc đánh giá các thuộc tính khác của cùng một kích thích được xem xét trong cùng thời điểm diễn ra thuận lợi hay không thuận lợi

4.44**Giá trị đúng** (true value), danh từ

(phân tích cảm quan) Giá trị cụ thể mà cuộc đánh giá mong muốn ước lượng được

4.45**Chất phát quang chuẩn** (standard illuminant), danh từ

Chất phát quang để đo màu, liên quan đến dải sáng tự nhiên hoặc nhân tạo, theo định nghĩa của Ủy ban quốc tế về Chiếu sáng (CIE)

4.46**Điểm neo** (anchor point), danh từ

Điểm chuẩn so với các mẫu được đánh giá

CHÚ THÍCH: Xem **điểm chuẩn** (1.19)**4.47****Điểm** (score), danh từ

Giá trị được ấn định, mô tả về vị trí của vật liệu kích thích trên dải có thể đạt được về cường độ đối với thuộc tính

CHÚ THÍCH: Cho điểm một thực phẩm là tính tỉ lệ của các tính chất của thực phẩm đó trên thang hoặc phụ thuộc một số cảm giác được định nghĩa bằng số của các tiêu chí.

4.48**Phiếu điểm** (score sheet/card), danh từ

Phiếu cho điểm

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] ISO 4121, *Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales*

Mục lục thuật ngữ theo thứ tự ABC

A		Chấn sáng 3.39
Âm 3.12		Chất điều vị 3.22
Ấn tượng tốt 4.43		Chất gây mùi 1.35
B		Chất làm sạch vòm miệng 3.64
Bị rõ 3.60		Chất tăng cường hương vị 3.22
Bóng 3.40		Chất lượng 1.36
C		Chất phát quang chuẩn 4.45
Cảm giác 1.2		Chỉ số nhai 3.46
Cảm giác 2.4		Cho điểm 4.7
Cảm giác còn lại 3.66		Chứng loạn thị 2.33
Cảm giác của cơ thể 2.22		Chứng mất khứu giác 2.32
Cảm giác của dây thần kinh sinh ba 2.19		Chứng mất vị giác 2.31
Cảm giác đặc sắc 3.30		Chứng mù màu 2.34
Cảm giác dễ chịu 1.30		Chuyên gia 1.7
Cảm giác hóa học từ miệng và mũi 2.19		Chuyên gia thử cảm quan 1.8
Cảm giác hóa nhiệt 2.21		Có sùi bọt 3.61
Cảm giác không nổi bật 3.29		Có thể chấp nhận được 1.23
Cảm giác mát hóa học 3.14		Cường độ 2.8
Cảm giác mát vật lý 3.15		Cường độ 2.9
Cảm giác ngon miệng 1.28		D
Cảm giác nổi bật 3.28		Dư vị 3.65
Cảm giác sạch sẽ 3.63		Dụng cụ đo khứu giác 1.33
Cảm giác se/chát 3.10		Dưới ngưỡng 2.29
Cảm giác vận động 2.24		Đ
Cảm nhận bằng miệng 3.62		Đánh giá độc lập 4.11
Cảm quan/khả năng cảm nhận 1.4		Đánh giá so sánh 4.13
Cấu trúc 3.41		Đánh giá tuyệt đối 4.12
Chạm 2.16		Điểm 4.47
		Điểm chuẩn 1.19

TCVN 11182:2015

Điểm neo	4.46
Độ ẩm	3.56
Độ ẩm	3.57
Độ béo	3.59
Độ bóng	3.40
Độ chấn sáng	3.39
Độ chệch	4.41
Độ chệch dự kiến	4.42
Độ cứng	3.42
Độ đặc	3.53
Độ đàn hồi	3.50
Độ dính	3.47
Độ dính bám	3.51
Độ dính kết	3.43
Độ gãy	3.44
Độ kết hạt	3.54
Độ khô	3.58
Độ mờ	3.38
Độ mới cảm quan	2.7
Độ nặng	3.52
Độ nhạy	2.5
Độ nhớt	3.48
Độ sáng	3.35
Độ tinh	2.10
Độ trong suốt	3.37
Độ tương phản sáng	3.36
Đồng thuận trong hội đồng	1.11

G

Giá trị đúng	4.44
--------------	------

H

Hãng	3.13
Hậu vị	3.65

Hiệp trợ	2.36
Hình dạng ngoài	3.55
Hoạt động ném	1.14
Hội đồng cảm quan	1.9
Huấn luyện hội đồng	1.10
Hương vị	3.20
Hương vị	3.26
Hương vị dịu	3.68
Hương vị lỗi	3.21
Hương vị nhạt	3.69

K

Khả năng phân biệt	1.27
Khô	3.58
Khứu giác	2.14
Kích thích	2.2
Kích thích ngon miệng	1.29

L

Làm sạch	3.64
----------	------

M

Mẫu	1.16
Mẫu chuẩn	1.21
Mẫu đối chứng	1.20
Màu sắc	3.31
Màu sắc	3.32
Mẫu sản phẩm	1.16
Mẫu thử	1.17
Mờ	3.38
Môn tâm vật lý	1.31
Mùi	3.18
Mùi hương	3.24
Mùi hương	3.25

Mùi vị 3.20
 Mùi lỗi 3.19
 Mức độ nhai 3.45

N

Nặng 3.52
 Ngoại hình 3.1
 Người 2.15
 Người thử cảm quan 1.5
 Người thử được lựa chọn 1.6
 Người nếm 1.13
 Người tiêu dùng 1.12
 Ngưỡng nhận biết 2.26
 Ngưỡng cuối cùng 2.28
 Ngưỡng kích thích 2.25
 Ngưỡng phân biệt 2.27
 Ngưỡng phát hiện 2.25
 Nhiệt hóa học 3.16
 Nhiệt vật lý 3.17
 Nóng 3.12

P

Phân hạng 4.3
 Phản mẫu thử 1.18
 Phân tích cảm quan 1.1
 Phân tích mô tả 4.22
 Phép đo khứu giác 1.32
 Phép đo mùi 1.34
 Phép thử "A" hay "không A" 4.21
 Phép thử hai trong năm 4.20
 Phép thử hai-ba 4.19
 Phép thử phân biệt 4.16
 Phép thử so sánh cặp đôi 4.17
 Phép thử tam giác 4.18

Phép thử thị hiếu 4.28
 Phiếu điểm 4.48
 Phương pháp chủ quan 4.2
 Phương pháp khách quan 4.1
 Phương pháp pha loãng 4.14
 Phương pháp tâm vật lý 4.15
 Phương thức 2.11
 Phương thức cảm quan 2.11
 Profile cảm quan 4.25
 Profile cảm quan định lượng 4.24
 Profile cảm quan định tính 4.23
 Profile cảm quan lựa chọn tự do 4.26
 Profile cấu trúc 4.27

S

Sạch sẽ 3.63
 Sai số (đánh giá) 4.39
 Sai số ngẫu nhiên 4.40
 Sản phẩm 1.15
 Sắc độ 3.33
 Sự bão hòa 3.34
 Sự cảm nhận 2.3
 Sự che 2.37
 Sự dung hợp 4.9
 Sự không thích 1.25
 Sự nhai 1.39
 Sự phân biệt 1.26
 Sự phân loại 4.5
 Sự rỗng khí 3.60
 Sự sàng lọc 4.8
 Sự sủi bọt 3.61
 Sự tồn lưu 3.67
 Sự tương phản 2.35

TCVN 11182:2015

T

Tác động hóa học	3.11
Tác động hội tụ	2.39
Tác động tương phản	2.38
Tê nhạt	3.71
Thái độ	1.38
Thang	4.29
Thang chuẩn	4.32
Thang cường độ	4.30
Thang đo	4.29.2
Thang hai cực	4.34
Thang khoảng cách	4.37
Thang không phân cực	4.35
Thang thái độ	4.31
Thang trả lời	4.29.1
Thang số	4.36
Thang thị hiếu	4.33
Thang tỉ lệ	4.38
Thị lực	2.17
Thị hiếu	1.22
Thích nghi cảm giác	2.6
Thính giác	2.18
Thối	3.23
Thụ thể	2.1
Thụ thể cảm nhận xúc giác	2.23
Thuộc tính	1.3
Tính đồng nhất	3.49
Tổng thể	3.27
Trên ngưỡng	2.30

Trong suốt 3.37

Trung tính 3.70

U

Ưu thích 1.24

Ước lượng độ lớn 4.10

V

Vị 2.12

Vị axit 3.3

Vị chua 3.4

Vị cơ bản 3.2

Vị đắng 3.5

Vị giác 2.13

Vị hăng 3.13

Vị kiềm 3.8

Vị mặn 3.6

Vị ngọt 3.7

Vị se 3.10

Vị umami 3.9

X

Xếp hạng 4.4

Xếp loại 4.6

Xúc giác 2.20

Y

Yếu tố chất lượng 1.37