

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 4334:2007

ISO 3509:2005

Xuất bản lần 3

**CÀ PHÊ VÀ SẢN PHẨM CÀ PHÊ –
THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA**

Coffee and coffee products – Vocabulary

HÀ NỘI – 2007

Lời nói đầu

TCVN 4334:2007 thay thế TCVN 4334: 2001;

TCVN 4334:2007 hoàn toàn tương đương với ISO 3509:2005;

TCVN 4334:2007 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F16
Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo
lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Cà phê và các sản phẩm của cà phê – Thuật ngữ và định nghĩa

Coffee and coffee products – Vocabulary

Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này định nghĩa các thuật ngữ phổ biến nhất liên quan đến cà phê và sản phẩm của cà phê.

1 Thuật ngữ chung đối với cà phê

1.1

Cà phê (coffee)

Quả và hạt của các loài thực vật thuộc giống *Coffea*, thường là những loài cà phê được gieo trồng và các sản phẩm từ quả và hạt của chúng được chế biến qua những công đoạn chế biến và sử dụng khác nhau, và phục vụ cho mục đích tiêu dùng

CHÚ THÍCH Thuật ngữ này áp dụng cho những sản phẩm như cà phê quả tươi, cà phê quả khô, cà phê thóc, cà phê nhân, cà phê đã đánh bóng, cà phê khử caphein, cà phê rang dạng nhân hoặc bột, cà phê chiết, cà phê hòa tan và cà phê pha.

1.2

Cà phê thông thường (normal coffee)

Lô đồng nhất của hạt cà phê, ngoại trừ năm loại vật liệu được định nghĩa là "khuyết tật" cụ thể là:

- các vật liệu lạ không có nguồn gốc từ cà phê;
- các vật liệu lạ không có nguồn gốc từ nhân cà phê;
- nhân hình dạng khác thường;
- nhân bề mặt nhìn thấy khác thường;
- cà phê mất vị.

CHÚ THÍCH 1 Định nghĩa này của cà phê tốt, được xây dựng với mục đích chủ yếu là tạo ra được đồ uống từ cà phê thỏa mãn yêu cầu của người tiêu dùng, và phù hợp với thực hành thương mại tốt.

CHÚ THÍCH 2 TCVN 7032 (ISO 10470) chỉ ra các chi tiết của khuyết tật cà phê nhân.

1.2.1

Cà phê chè (arabica coffee)

Cà phê của loài thực vật *Coffea arabica* L.

CHÚ THÍCH Ví dụ về các giống cà phê arabica:

- Bourbon: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea arabica* L., những giống truyền thống ở Đông Phi và Brazil;
- Typica: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea arabica* L., các giống được chọn ở Indonesia và là giống được trồng chủ yếu ở Trung và Nam Mỹ [cũng được gọi là Arabica (Brazil), Blue Mountain (Jamaica)];
- Mundo Novo: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea arabica* L., được lai giữa Bourbon và Typica;
- Mokka: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., được trồng không nhiều;
- Caturra: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., giống đột biến (lùn) từ Bourbon;
- Timor Hybrid: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., được lai tự nhiên giữa *C.canephora* và *C.arabica*, được phát hiện ở Đông Timor;
- Catimor: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., được lai giữa *Caturra* và *Timor Hybrid*;
- Catuai: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., được lai giữa *Mondonovo* và *Caturra*, được chọn ở Brazil;
- Icatu: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., được lai với giống *C. canephora* và lai trở lại với *C. arabica*;
- Colombia: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea arabica* L., dạng Catimor được chọn ở Colombia;
- CR 95: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea arabica* L., giống Catimor được chọn ở Costa Rica;
- Ruiru II: cà phê thuộc loài thực vật *Coffea* L., kết quả của sự lai giữa *C.arabica* và *Catimor* (cà phê kháng bệnh hại quả):

1.2.2

Cà phê vối (robusta) (robusta coffee)

Cà phê thuộc loài thực vật *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner, với một vài chủng và giống trồng trọt thuộc loài cà phê này

CHÚ THÍCH Conillon là cà phê thuộc loài thực vật *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, giống Kouillou hoặc Kouilou, được trồng ở Brazil và Madagascar.

1.2.3

Cà phê mít (liberica) (liberica coffee)

Cà phê thuộc giống *Coffea liberica* Hiern.

CHÚ THÍCH Khối lượng cà phê này được trao đổi buôn bán trên thị trường quốc tế là không đáng kể.

1.2.4

Cà phê mít (exelsa coffee)

Cà phê thuộc loài thực vật giống *Coffea dewevrei* De Wild và Durand var. *exelsa* Chevalier

CHÚ THÍCH Khối lượng cà phê này được trao đổi buôn bán trên thị trường quốc tế là không đáng kể.

1.2.5

Cà phê arabusta (arabusta coffee)

Cà phê lai khác loài giữa cà phê *Coffea arabica* x *Coffea canephora* Capot và Ake Assi.

2 Các dạng cà phê

2.1

Quả cà phê tươi (coffee cherries)

Các quả của cây *Coffea*.

2.2

Cà phê quả tươi (cherry coffee)

Quả chưa khô của cây *Coffea* sau khi thu hoạch.

2.3

Cà phê quả khô (husk coffee; coffee in pod)

Cà phê quả tươi sau khi được làm khô.

2.4

Cà phê thóc (parchment coffee; coffee in parchment)

Nhân cà phê được bọc trong lớp vỏ trấu.

2.5

Cà phê nhân (green coffee; raw coffee)

Nhân cà phê.

Xem thêm: **Nhân còn tươi** (3.4).

CHÚ THÍCH Tên gọi là cà phê nhân, không nhất thiết nhân phải có màu xanh.

2.6

Cà phê chế biến ướt (wet-processed coffee)

Cà phê nhân được chế biến bằng một trong hai phương pháp chế biến ướt của quả.

Xem thêm: **Chế biến ướt** (7.3).

CHÚ THÍCH Thuật ngữ "cà phê rửa" áp dụng cho phương pháp mà chất nhớt bao quanh hạt cà phê bị loại bỏ. Thuật ngữ cà phê "nửa ướt" áp dụng cho phương pháp mà chất nhớt vẫn còn dính trên vỏ trấu đã khô.

2.7

Cà phê dịu (mild coffee)

Cà phê Arabica đã rửa.

2.8

Cà phê chế biến khô (dry-processed coffee)

Cà phê nhân được chế biến bằng qui trình làm khô.

Xem thêm: **Qui trình làm khô (7.2)**

CHÚ THÍCH Thuật ngữ "cà phê tự nhiên" ("natural coffee") cũng được dùng cho sản phẩm này.

2.9

Cà phê đánh bóng (polished coffee)

Cà phê nhân mà vỏ lụa được loại bỏ bằng tác động cơ học để cho ngoại hình bóng và đẹp hơn.

2.10

Cà phê được rửa và làm sạch (washed-and cleaned coffee)

Cà phê nhân chế biến khô mà vỏ lụa được loại bỏ bằng biện pháp cơ học kết hợp với dùng nước.

2.11

Tạp chất loại ra bằng sàng (trriage residue; screenings)

Tạp chất lạ, những chất bẩn khác có nguồn gốc từ quả cà phê và các nhân bị khuyết tật được tách ra trong quá trình phân loại.

2.12

Cà phê rang (roasted coffee)

Sản phẩm thu được sau khi rang cà phê nhân.

2.13

Cà phê bột (ground coffee; R&G coffee)

Sản phẩm thu được sau khi nghiền cà phê rang.

2.14

Cà phê chiết (coffee extract)

Sản phẩm thu được bằng cách dùng nước để chiết các chất hòa tan có trong cà phê rang.

2.15

Cà phê hòa tan (instant coffee; soluble coffee; dried coffee extract)

Sản phẩm khô, có thể hòa tan trong nước được lấy từ cà phê rang bằng phương pháp vật lý sử dụng nước để tách chiết.

2.15.1

Cà phê hòa tan dạng bột (spray-dried instant coffee)

Cà phê hòa tan thu được từ quá trình chiết cà phê ở dạng lỏng được phun trong không khí nóng sau đó cho bay hơi nước để tạo thành bột khô.

2.15.2

Cà phê hòa tan dạng cốm (agglomerated instant coffee)

Cà phê thu được bằng cách kết hợp cà phê hòa tan dạng bột với nhau tạo thành những hạt lớn hơn.

2.15.3

Cà phê hòa tan làm khô ở nhiệt độ thấp (freeze-dried instant coffee; freeze-dried coffee extract; freeze-dried coffee; freeze-dried soluble coffee)

Cà phê thu được sau quá trình làm đông lạnh dung dịch cà phê và trạng thái băng được loại bỏ bằng sấy thăng hoa.

CHÚ THÍCH Trong tiếng Pháp, thuật ngữ "lyophilisé" được dùng để chỉ cà phê được làm khô ở nhiệt độ thấp.

2.16

Cà phê khử caphein (decaffeinated coffee)

Cà phê thu được sau khi chiết caphein.

CHÚ THÍCH Hàm lượng caphein còn lại tối đa hoặc mức độ tối thiểu về khử caphein được nêu trong một số qui định quốc gia.

2.17

Cà phê pha (coffee brew)

Nước cà phê thu được bằng cách dùng nước để xử lý cà phê rang dạng bột hoặc thêm nước vào cà phê chiết hay cà phê hòa tan.

3 Các phần của quả cà phê (tươi)

3.1

Quả cà phê tươi (coffee cherry)

Quả tươi, nguyên của cây cà phê.

3.2

Thịt quả (pulp)

Phần thịt bao gồm vỏ quả và mô nhớt.

CHÚ THÍCH Thịt quả được loại bỏ trong quá trình xát tươi và lên men.

Xem thêm: **Xát tươi** (7.3.1)

3.3

Vỏ trấu (parchment)

Vỏ bọc quả cà phê.

3.4

Nhân còn tươi (bean; fresh bean)

Nội nhũ (hạt) của quả cà phê.

CHÚ THÍCH Thường có hai nhân trong một quả.

4 Các phần của quả cà phê (khô)

4.1

Quả cà phê khô (dried coffee cherry; coco)

Quả đã khô của cây cà phê bao gồm vỏ quả khô và một hoặc nhiều nhân.

4.2

Vỏ quả khô (husk, dried cherry pulp)

Toàn bộ các lớp vỏ ngoài của quả cà phê.

4.3

Nhân còn vỏ trấu (bean in parchment)

Nhân cà phê còn mang một phần hoặc còn nguyên vỏ trấu.

4.4

Vỏ trấu khô (hull, dried parchment)

Lớp vỏ trấu khô của quả cà phê.

CHÚ THÍCH Trong tiếng Pháp, thuật ngữ "*parche*" thường được sử dụng.

4.5

Vỏ lụa (silverskin; dried testa; dried seed perisperm)

Lớp vỏ mỏng bao bọc nhân cà phê.

CHÚ THÍCH Nói chung vỏ lụa có màu ánh bạc hoặc ánh đồng.

4.6

Nhân cà phê (coffee bean)

Thuật ngữ thương mại dùng để chỉ phần nhân đã được làm khô của cây cà phê.

5 Cà phê nhân

5.1 Đặc trưng hình thái

5.1.1

Cỡ nhân (bean diameter)

Kích thước nhân ứng với đường kính lỗ sàng nhỏ nhất mà nó có thể lọt qua.

CHÚ THÍCH 1 Thuật ngữ thường dùng cho các lỗ sàng dùng cho việc phân loại cỡ nhân.

CHÚ THÍCH 2 Các định nghĩa riêng có thể áp dụng cho việc phân loại **nhân tròn** (5.1.3).

5.1.2

Nhân dẹt (flat bean)

Nhân cà phê có một mặt dẹt.

5.1.3

Nhân tròn (peaberry bean; caracolito)

Nhân cà phê gần giống hình trái xoan do chỉ có một nhân phát triển trong một quả.

5.1.4

Nhân voi (elephant bean, elephant)

Một tập hợp các nhân (thường là hai, đôi khi nhiều hơn) do sự đột biến đa phôi.

Xem thêm: **Nhân hình vành tai** (5.4.3).

5.2 Tạp chất lạ

5.2.1

Tạp chất lạ (foreign matter)

Các vật có nguồn gốc từ khoáng vật, động vật hoặc thực vật không có nguồn gốc từ quả cà phê.

5.2.2

Cục đá (stone)

Cục đá với kích cỡ bất kỳ.

5.2.3

Mẩu cành cây (stick)

Mẩu cây, que với kích cỡ bất kỳ.

5.2.4

Cục đất (clod)

Một khối các hạt đất kết hợp lại với nhau.

5.2.5

Vật kim loại (metallic matter)

Những mẫu kim loại với kích cỡ bất kỳ.

CHÚ THÍCH Có thể là những mẫu kim loại được tìm thấy trên sân sau khi phơi cà phê và/ hoặc sau khi các thiết bị công nghiệp có tiếp xúc với cà phê xuống cấp.

5.2.6

Vật có nguồn gốc động vật (animal matter)

Các vật thể với kích cỡ bất kỳ của các tạp chất có nguồn gốc động vật như côn trùng chết, những mẫu hoặc tồn dư của xác côn trùng, phân và nước tiểu của các động vật.

CHÚ THÍCH Các mẫu tạp chất này có thể được tìm thấy trên sân sau khi phơi cà phê.

5.2.7

Tạp chất lạ khác (other foreign matter)

Các mẫu với kích cỡ bất kỳ không có nguồn gốc từ chế biến cà phê.

Ví dụ: mẫu thuốc lá, mảnh chất dẻo, mảnh bao, mẫu dây buộc, thủy tinh, các mẫu khoáng vật, và các loại hạt khác như: ngô, lúa mì...

5.3

Khuyết tật có nguồn gốc từ quả cà phê (defects originating from the coffee fruit)

5.3.1

Quả khô (dried cherry)

Quả đã khô của cây cà phê gồm lớp vỏ ngoài và một hoặc nhiều nhân.

5.3.2

Mảnh vỏ quả khô (husk fragment)

Mảnh vỡ của vỏ ngoài đã bị khô.

5.3.3

Nhân còn vỏ trấu (bean in parchment)

Nhân cà phê còn toàn bộ hoặc một phần vỏ trấu.

5.3.4

Mảnh vỏ trấu (piece of parchment)

Mảnh vỡ của lớp vỏ trấu khô.

5.4

Nhân hình dạng khác thường (irregularly formed bean)

5.4.1

Nhân dị tật (malformed bean)

Nhân cà phê có hình dạng không bình thường mà dễ dàng phân biệt được.

5.4.2

Nhân rỗng ruột (shell bean; shell)

Nhân bị dị tật có lỗ rỗng mà dễ dàng phân biệt được.

CHÚ THÍCH Nhân rỗng ruột thường được tìm thấy cùng với những nhân hình vành tai (5.4.3). Cả hai loại dị tật này đều có xuất xứ từ sự tách vỡ các nhân voi (5.1.4).

5.4.3

Nhân hình vành tai (ear bean; shell core)

Nhân bị dị tật, uốn nếp gấp như vành tai mà dễ dàng phân biệt được.

CHÚ THÍCH Nhân hình vành tai thường được tìm thấy cùng với những nhân rỗng ruột (5.4.2). Cả hai loại dị tật này đều có xuất xứ từ sự tách vỡ các nhân voi (5.1.4).

5.4.4

Mảnh vỡ của nhân (bean fragment)

Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích nhỏ hơn một nửa nhân.

5.4.5

Nhân vỡ (broken bean)

Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích bằng hoặc lớn hơn một nửa nhân.

5.4.6

Nhân bị xây xát (pulper-nipped bean; pulper-cut bean)

Nhân cà phê bị cắt hoặc bị xây xát trong khi xát tươi bằng phương pháp chế biến ướt, thương có màu nâu hoặc hơi đen.

5.4.7

Nhân bị côn trùng gây hại (insect-damaged bean)

Nhân cà phê bị côn trùng tấn công từ bên trong hoặc từ bên ngoài.

CHÚ THÍCH Thuật ngữ "*fève scolytée*" hoặc "*broca*" được dùng trong tiếng Pháp để chỉ nhân bị côn trùng gây hại do *Hypothenemus hampei* Ferr tấn công.

5.4.8

Nhân bị nhiễm côn trùng (insect-infested bean)

Nhân cà phê có một hoặc nhiều côn trùng chết hoặc côn trùng sống ở bất kỳ giai đoạn phát triển nào.

5.4.9

Nhân bị nhiễm côn trùng sống (live-insect-infested bean)

Nhân cà phê có một hoặc nhiều côn trùng sống ở bất kỳ giai đoạn phát triển nào.

5.4.10

Nhân bị nhiễm côn trùng chết (dead-insect-infested bean)

Nhân cà phê chứa một hoặc nhiều côn trùng chết hoặc những mảnh xác côn trùng.

5.5 Nhân có ngoại hình nhìn thấy khác thường (beans of irregular visual appearance)

5.5.1

Nhân đen (black bean)

Nhân cà phê có hơn một nửa bề mặt ngoài và bên trong (nội nhũ) bị đen.

5.5.2

Nhân đen từng phần (partly black bean)

Nhân cà phê có ít hơn hoặc một nửa bề mặt ngoài và bên trong (nội nhũ) bị đen.

CHÚ THÍCH Thuật ngữ "nhân đen một nửa thường hay được sử dụng".

5.5.3

Nhân xanh-đen (black-green bean)

Nhân cà phê chưa chín, thường có bề mặt nhăn nheo, có màu xanh đậm hoặc gần như đen và vỏ lụa ánh bạc.

5.5.4

Nhân non (immature bean; quarker bean)

Nhân cà phê chưa chín, thường có bề mặt nhăn nheo.

CHÚ THÍCH 1 Ví dụ nhân có vỏ lụa màu xanh nhạt hoặc xanh ánh bạc, thành tế bào và cấu trúc bên trong chưa phát triển hoàn chỉnh.

CHÚ THÍCH 2 Sau khi rang, những nhân non có màu nâu sáng hơn so với những nhân chín bình thường.

5.5.5

Nhân nâu (brown bean; ardido)

Nhân cà phê mà bên trong (nội nhũ) có dải màu như từ nâu đỏ sáng, đen nâu, xanh hơi vàng đến nâu đỏ sẫm và nâu đậm.

CHÚ THÍCH 1 Khi rang và ngâm cà phê loại này, thường có vị chua khó chịu (mùi hôi).

CHÚ THÍCH 2 Nhân này không được nhầm lẫn với nhân có vỏ lụa màu lông chồn (5.5.6), bên trong nhân có màu bình thường, biểu hiện trên bề mặt bằng những vết xước nhẹ, và không ảnh hưởng gì tới mùi vị của cà phê pha.

5.5.6

Nhân có vỏ lụa màu lông chồn (foxy silverskin bean; melado)

Nhân cà phê với vỏ lụa có dải màu từ hồng hơi vàng đến nâu đỏ sẫm.

CHÚ THÍCH 1 Sau khi loại bỏ vỏ lụa, không có dấu vết gì khác thường sót lại trên bề mặt của nhân.

CHÚ THÍCH 2 Nhân dạng này không được nhầm lẫn với nhân nâu (5.5.5).

5.5.7

Nhân nâu sẫm (dark brown bean)

Nhân cà phê có bề mặt nhăn nheo và có màu nâu sẫm, do rệp *Antestia* tấn công hoặc gây bệnh lên quả khi còn non.

CHÚ THÍCH Khuyết tật này cũng có thể do quả cà phê bị chín quá mức và xát tơi không đúng kỹ thuật.

5.5.8

Nhân sáp (waxy bean)

Nhân cà phê có bề ngoài sáp trong mờ và có dải màu từ xanh vàng đến nâu đỏ sẫm.

CHÚ THÍCH Tế bào và bề mặt của nhân có biểu hiện như sợi bị phân hủy.

5.5.9

Nhân màu hổ phách (amber bean)

Nhân cà phê có màu vàng hổ phách, thường là mờ đục, do thiếu dinh dưỡng trong đất.

5.5.10

Nhân trắng (white bean)

Nhân cà phê có màu hơi trắng, từ xanh tái đến trắng ngà, đôi khi với hoa văn lốm đốm.

CHÚ THÍCH Khuyết tật này cũng có thể có là do cà phê bị ướt trở lại sau khi phơi.

5.5.11

Nhân bị đốm (blotchy bean; spotted bean)

Nhân cà phê có màu hơi xanh, hơi trắng hoặc đôi khi có những đốm vàng khác thường.

5.5.12

Nhân bị khô héo (withered bean)

Nhân cà phê bị nhăn nheo và nhẹ về khối lượng.

5.5.13

Nhân trắng xốp (spongy bean)

Nhân cà phê rất nhẹ, và thường có màu hơi trắng.

CHÚ THÍCH Có thể khi ấn móng tay lên lớp mô bảo vệ thấy xuất hiện vết hằn.

5.5.14

Nhân có tỷ trọng thấp và trắng (white low-density bean; floater bean)

Nhân cà phê màu trắng và rất nhẹ, có tỷ trọng thấp hơn nhiều so với nhân bình thường.

5.5.15

Nhân bị mốc (mouldy bean)

Nhân cà phê xuất hiện mốc hoặc có nguy cơ bị mốc tấn công mà có thể nhìn thấy bằng mắt thường.

5.6

Cà phê bị mất mùi (off-taste coffee)

5.6.1

Nhân lên men quá mức (sour bean; fermented bean)

Nhân cà phê bị giảm chất lượng do lên men quá mức, có dải màu từ nâu sáng đến nâu sẫm bên trong nhân (nội nhũ) và bề ngoài màu sáp; khi rang và pha có vị chua.

5.6.2

Nhân có mùi hôi (stinker bean)

Nhân cà phê có mùi rất khó chịu khi vừa được cất ra, và cho vị rất khó chịu trong cà phê pha, giống như bị lên men, có mùi chua hay mùi cá thối.

CHÚ THÍCH Nhân có thể có màu nâu hoặc nâu sáng, hoặc đôi khi bề ngoài có màu sáp, thậm chí, biểu hiện bề ngoài như nhân bình thường.

5.6.3

Nhân bẩn (dirty bean; untidy bean)

Nhân cà phê góp phần cho cà phê pha những mùi vị khó chịu như: mùi mốc, hôi thối, bẩn thỉu, mùi gỗ, Riob, mùi thuốc tây, mùi phenol hoặc như mùi bao tải đay.

6 Cà phê rang

6.1

Nhân bị cacbon hóa (carbonized bean)

Nhân cà phê rang có màu hơi đen, có cấu tạo gần giống với than củi, dễ dàng bị vỡ vụn thành những hạt mịn khi ấn ngón tay vào.

6.2

Nhân bị đốm (blotchy bean; spotted bean)

Nhân cà phê rang xuất hiện những vết màu lạ.

6.3

Nhân bạc màu (pale bean)

Nhân cà phê rang có màu sáng hơn những nhân cà phê rang khác.

6.4

Nhân có mùi chua (vile-smelling bean)

Nhân cà phê rang có mùi khó chịu, thường là hậu quả của nhân có mùi hôi (5.6.2) hoặc nhân lên men quá mức (5.6.1).

7 Quá trình chế biến

7.1

Sàng lọc (selection)

Quá trình công nghệ để loại bỏ tạp chất lạ (ví dụ: cục đá, mẫu cành cây, lá cây) và phân loại cà phê quả tươi theo kích cỡ, tỉ trọng và độ chín.

7.2

Chế biến khô (dry process)

Việc xử lý cà phê quả tươi bao gồm công đoạn làm khô, phơi hoặc sấy, để có cà phê quả khô (2.3).

CHÚ THÍCH Tiếp theo công việc này thường là dùng biện pháp cơ học loại vỏ quả khô để làm ra cà phê nhân "tự nhiên" (2.8).

7.2.1

Làm khô cà phê quả tươi (drying of cherry coffee)

Quá trình chế biến nhằm làm giảm độ ẩm của cà phê quả tươi xuống tới mức có thể xát khô được và bảo quản tốt sản phẩm.

7.2.2

Tách vỏ khô (dehusking)

Dùng biện pháp cơ học để loại bỏ vỏ quả khô của cà phê quả khô.

7.3

Chế biến ướt (wet process)

Việc xử lý cà phê quả tươi bao gồm việc loại bỏ vỏ thịt bằng biện pháp cơ học kết hợp với nước và các công đoạn tiếp theo:

- loại bỏ chất nhớt bằng lên men hoặc bằng những phương pháp khác, sau đó rửa để được cà phê thóc, hoặc;
- làm khô trực tiếp cà phê thóc còn bám chất nhớt, sau đó xát khô để được cà phê nhân chế biến "nửa ướt".

CHÚ THÍCH Thường việc làm khô và xát khô cà phê thóc đã được loại bỏ nhớt sẽ cho sản phẩm là cà phê "rửa" (xem 2.6).

7.3.1

Xát tươi (pulping)

Quá trình công nghệ được dùng trong chế biến ướt để loại vỏ thịt và chất nhớt càng nhiều càng tốt bằng biện pháp cơ học.

CHÚ THÍCH Một phần chất nhớt thường bám vào vỏ trấu.

7.3.2

Quá trình lên men (fermentation process)

Việc xử lý nhằm phân hủy chất nhớt bám quanh vỏ trấu của cà phê đã được xát tươi, sau đó rửa để loại bỏ nhớt.

CHÚ THÍCH Quá trình lên men có thể thay bằng hệ thống đánh nhớt cơ học để loại bỏ chất nhớt.

7.3.3

Rửa (washing)

Quá trình công nghệ dùng nước để loại bỏ hết chất nhớt còn bám trên bề mặt vỏ trấu.

7.3.4

Làm khô cà phê thóc (drying of parchment coffee)

Quá trình công nghệ để giảm độ ẩm cà phê thóc xuống tới mức xát khô được trong các điều kiện kỹ thuật phù hợp và không bị tổn thất trong quá trình bảo quản cà phê tiếp theo.

7.3.5

Xát khô (hulling)

Loại bỏ vỏ trấu khô của cà phê thóc để được cà phê nhân.

7.4

Đánh bóng (polishing)

Quá trình chế biến để loại bỏ vỏ lụa còn lại ra khỏi cà phê nhân bằng biện pháp cơ học.

CHÚ THÍCH Đánh bóng có thể thực hiện đối với cà phê nhân sau khi bị ướt trở lại.

7.5

Phân loại (sorting)

Quá trình công nghệ để loại bỏ tạp chất lạ, các mảnh vỡ của cà phê và những nhân bị khuyết tật ra khỏi cà phê nhân.

7.6

Rang (roasting)

Việc xử lý nhiệt để làm thay đổi các đặc tính hóa học và vật lý trong cấu trúc và thành phần của cà phê nhân, làm cho nhân có màu sẫm và tạo ra mùi vị đặc trưng của cà phê rang.

7.7

Xay (grinding)

Tác động cơ học nhằm nghiền nhỏ nhân cà phê rang thành cà phê bột.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 6538:2007 (ISO 6668:2000), Cà phê nhân – Chuẩn bị mẫu thử cảm quan.
 - [2] TCVN 7032:2007 (ISO 10470:2004), Cà phê nhân – Bảng tham chiếu khuyết tật.
-