

MINISTERSTWO HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-77
	Kawa surowa Ocena właściwości naparu	8136-12
		Zamiast BN-62/8136-01 ¹⁾
		Grupa katalogowa XII 59

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena naparu, przygotowanego z próbki kawy upalanej i zmielonej, obejmująca cechy: zapachu, aromatu i smaku.

1.2. Określenia

1.2.1. Zapach naparu

- właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,
- niewłaściwy, z podaniem bliższej charakterystyki,
- obcy, z podaniem bliższej charakterystyki.

1.2.2. Aromat naparu

- bardzo aromatyczny,
- aromatyczny,
- słabo aromatyczny,
- o nikłym aromacie.

1.2.3. Smak naparu

1.2.3.1. Pojęcia podstawowe

- właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku kawy,
- niewłaściwy, niecharakterystyczny dla danego gatunku kawy,
- wadliwy, który występować nie powinien.

1.2.3.2. Pojęcia uzupełniające, charakteryzujące nasilenie występującej cechy:

- wybitnie łagody, tj. wybitnie miękkie, łagodny, tj. miękki, dostatecznie łagodny, tj. dostatecznie miękkie,
- twardawy, twardy,
- z posmakiem kawy Rio, o smaku kawy Rio,
- kwaskowaty, lekko kwaskowaty, neutralny,
- pełny, lekki, pusty,
- mocny, średnio mocny, słaby,
- czysty, nieczysty z podaniem bliższej charakterystyki posmaku,
- gorzki, ostry,
- twardo-cierpki, tj. kwaśno-gorzki,
- kwaśny,

¹⁾ W zakresie p. 4.2.3.

- trawiasty, surowy, drzewiasty,
- ziemisty, błotnisty,
- chemiczny, metaliczny,
- pleśniowy, stęchły, gnilny.

2. METODA OCENY

2.1. Zasada oceny. Przygotowanie około 5-procentowego naparu i ocena organoleptyczna jego zapachu, aromatu i smaku przez zespół składający się co najmniej z 2 osób o sprawdzonej w tym zakresie wrażliwości sensorycznej, sprawnej w czasie i miejscu wykonywania oceny.

2.2. Przyrządy

- a/ Porcelanowe garnuszki z pokrywkami.
- b/ Filiżanki degustacyjne.
- c/ Łyżki testerskie.
- d/ Waga techniczna o dokładności ważenia do 0,1 g.
- e/ Młynek do kawy umożliwiający taką regulację przemiału, aby wielkość cząstek wynosiła 0,25 do 0,30 mm.
- f/ Naczynie do gotowania wody.

2.3. Woda do sporządzania naparu powinna odpowiadać ogólnym wymaganiom dotyczącym wody pitnej, wolnej od chloru, o pH 6,0 ± 7,0. Jeżeli brak wody o określonej wyżej jakości, stosować wodę destylowaną.

2.4. Przygotowanie naparu. Próbkę o masie około 100 g kawy upalanej sporządzoną wg BN-77/8136-11 do oceny upalnego ziarna kawy, po wykonaniu tej oceny dokładnie wymieścić włączając do próbki ziarna z wadami palenia. Próbkę zmielić tak, aby wielkość cząstek wynosiła 0,25 ± 0,30 mm. Ze zmielonej próbki przygotować, w 2 ± 3 powtórzeniach, napar około 5-procentowy. W tym celu ze zmielonej próbki odważyć, z dokładnością do 0,1 g, odpowiednio do pojemności garnuszków masy kawy i wsypać je do uprzednio wyparzonych wrzącą wodą garnuszków. Zalać świeżo przygotowaną wodą o temperaturze 85 ± 90°C uważanej za optymalną, lecz nie wyższej niż 95°C. Nakryć pokrywkami. Po upływie 5 ± 8 min przystąpić do oceny naparu.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 4 lutego 1977 r. Zarządzeniem nr 229/N/77
jako norma obowiązująca w zakresie importu i obrotu od dnia 1 października 1977 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1977 poz.20)

2.5. Wykonanie oceny naparu

2.5.1. Ocena zapachu i aromatu. Zdjąć pokrywki z garnuszków i mieszając napar oceniać węchem jego zapach i aromat, stosując określenia wg 1.2.1 i 1.2.2.

2.5.2. Ocena smaku. Po upływie kilku minut od wykonania oceny zapachu i aromatu przystąpić do oceny smaku gorącego naparu o temperaturze $60 \pm 10^{\circ}\text{C}$, zależnie od wrażliwości oceniającego.

Napar do oceny smaku pobierać bezpośrednio z garnuszków lub po zlaniu do filiżanek.

Ocenę naparu wykonać w następujący sposób: łyżkami testerskimi nabierać jednakowe i pełne porcje płynu, siorbując wciągając płyn gwałtownie do jamy ustnej, rozprowadzić go językiem po całej jamie ustnej i nie przetrzymując dłużej wypluć. Wrażenie smakowe, jakie to postępowanie wywoła, oceniać stosując określenia smaku wg 1.2.3.

Gdy smak jest wadliwy, nieczysty należy, jeżeli to możliwe, scharakteryzować występujące posmaki obce lub określić przyczynę wady smaku.

W razie stwierdzenia braku jednolitości smaku naparu, sporządzonego z tej samej próbki w 2÷3 powtórzeniach, należy liczbę powtórzeń podwoić.

Przy sporządzaniu i ocenie właściwości naparu należy w postępowaniu ściśle przestrzegać zasad czystości i identyczności warunków. Gdy w ocenie właściwości naparu wystąpi w zespole rozbieżności, wówczas zespół może podjąć decyzję, aby do przeprowadzenia powtórnej oceny została przygotowana próbka kawy specjalnie w tym celu upalanej na kolor jasnobrązowy.

2.6. Sposób wyrażenia wyniku oceny. Podać opisową ocenę właściwości naparu, obejmującą cechy zapachu, aromatu i smaku stosując określenia wg 1.2.

2.7. Protokół badań powinien zawierać zastosowaną metodę i otrzymany wynik, jak również ujmować wszystkie szczegóły wykonania oceny nie ujęte w normie lub uważane za dowolne oraz wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na wynik.

Protokół badań powinien obejmować wszystkie dane konieczne do pełnej identyfikacji próbki.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę – Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej – Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.

2. Istotne zmiany. Norma zastępuje metodę oceny właściwości naparu zawartą w BN-62/8136-01 Użytki i przyprawy. Kawa naturalna surowa, 4; 2.3. Ocena właściwości naparu.

3. Normy związane

BN-77/8136-11. Kawa. Ocena ziarna upalonego

4. Normy zagraniczne

CSRS ČSN 580113 1970 Metody zkouseni kavy.

NRD TGL 89-066 Blatt 5 Gruppe 681 Bestimmung der Tassenqualität zur Beurteilung von Rohkaffee.

ZSRR ГОСТ 680553 1953 Кофе натуральный жареный

5. Autor projektu normy

– mgr inż. Danuta Walczyk, Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.