



شماره استاندارد ایران

5608



چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی

چاپ اول

آشنایی با موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) می‌باشد.

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان موسسه، صاحبان مراکز و موسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت می‌گیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، درجهت مطابقت با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل:

تولید کنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادهای سازمان‌های دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود. و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که توسط موسسات و سازمان‌های علاقمند و دیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌گردد. بدین ترتیب استانداردهای ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره «5» تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط موسسه تشکیل می‌گردد به تصویب رسیده باشد.

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضاء اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد می‌باشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط ملی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی استفاده می‌نماید.

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. موسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید.

همچنین به منظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان‌ها و موسسات فعال در ضمیمه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه‌ها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، موسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و موسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی نامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می‌نماید. ترویج سیستم بین‌المللی گواهی، کالیبراسیون وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این موسسه می‌باشد.

کمیسیون استاندارد چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی

رئیس آگه- علی اکبر دکترای علوم مشاور فنی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضاء

محمد حسن ابریشمی- فرح‌اله ادیب- جهانگیر اعتمادیا - علی یشردوست- ذبیح‌اله جعفری- سید جعفر حاترژاده - عبدالله حسن‌پور - فریده حسن‌پور - معظم حسینی- سید جعفر رشیدی- سیروس رهبر زارع - بهنام فخرانی- فروغ فیلی- سعید کاکویی- بهمن یوسف‌پور - زهرا	کارشناس چای فوق لیسانس مهندسی کشاورزی لیسانس مدیریت کارشناس چای لیسانس کشاورزی و تکنولوژی چای کارشناس چای دکترای کشاورزی لیسانس مهندسی کشاورزی و تکنولوژی چای دکترای کشاورزی فوق لیسانس کشاورزی و تکنولوژی چای دکترای کشاورزی لیسانس مهندسی علوم و صنایع چوب و کاغذ لیسانس میکروبیولوژی لیسانس مهندسی محیط زیست دیپلم لیسانس مهندسی علوم و صنایع غذایی	کارخانه چایسازی ابریشمی سازمان چای کشور اداره کل چای شمال کارخانه چایسازی گلستان اداره کل چای شمال کارخانه چایسازی نور جعفری دانشگاه گیلان اداره چای رشت دانشگاه گیلان سازمان چای کشور موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان وزارت بازرگانی - اداره کل بازرسی و نظارت استان گیلان سندیکا کارخانجات چای شمال کارخانه چایسازی نوشینه
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

دبیر کریم- ژایلا لیسانس مهندسی صنایع اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان گیلان

فهرست مطالب

((چای- روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی))

هدف

یامنه کاربرد

مراجع الزامی

اصطلاحات و تعاریف

پایه‌های روش

ابزاری که به آن نیاز است

نمونه‌برداری

روش اجرایی آزمون

گزارش آزمون

پیوست بی

بسمه تعالی

پیشگفتار

استاندارد چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی که توسط کمیسیون فنی مربوط تهیه و تدوین شده و در دیوست و هفتاد و دومین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ 79/4/8 مورد تأیید قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده 3 قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه 1371 بعنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم مورد تجدیدنظر قرار خواهند گرفت و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد. بنابراین برای هر چه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدیدنظر آنها استفاده نمود.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتی‌المقدور بین این استاندارد و استانداردهای ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

- 1- اخوت - دکتر سید محمود وکیلی - مهندس دانش - چای (کاشت - داشت و برداشت) انتشارات فارابی - چاپ اول 1377
- 2- نتایج بدست آمده از آزمایشاتی که در اداره کل خدمات پژوهشی چای و اداره کل چای شمال و اداره کل استاندارد استان گیلان در سال 1378 انجام شده است.

- 3- ISO 3103: 1980 Tea - Prepartion of liquor for use in sensory tests Firstedition
- 4- Willson K. C, M. N. Clifford - Tea cultivation to consmption CHAPMAND HALL First edition 1992

((چای - روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی))

1 هدف

هدف از نگارش این استاندارد تعیین روش تهیه نوشابه چای برای ارزیابی چشایی آن می‌باشد.

2 دامنه کاربرد

این استاندارد درباره تهیه نوشابه چای (از راه دم کردن است) برای ارزیابی چشایی کاربرد دارد.

3 مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و/یا تجدینظر، اصلاحیه‌ها و تجدینظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست معذاً بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدینظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و/یا تجدینظر، آخرین چاپ و/یا تجدینظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است: استاندارد ملی ایران 624؛ سال 1371 چاپ دوم چای - روش نمونه‌برداری استاندارد ملی ایران 1053؛ سال 1374 چاپ چهارم ویژگی‌های آب آشامیدنی استاندارد ملی ایران 3599؛ سال 1374 چاپ اول چای سیاه - استاندارد واژه‌نامه چای سیاه.

4 اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و/یا واژه‌ها با تعاریف زیر بکار می‌رود:

- 1-4 نوشابه چای¹
- عبارت است، از محلول بدست آمده از مواد حل شدنی چای خشک در آب.
- 2-4 تقاله چای

بخش نامحلول چای که پس از تهیه نوشابه از آن باقی می‌ماند. مانند برگ‌ها و ساقه.

5 پایه‌های روش

استخراج کردن: بدست آوردن ماده یا مواد قابل حل در آب موجود در چای، از راه ریختن آب آشامیدنی جوش آمده روی نمونه چای موجود در یک ظرف چینی یا سرامیکی (فنجان) و با گذاشتن آن برای دم کشیدن و در پایان ریختن نوشابه بدست آمده از دم کشیدن چای به درون یک ظرف چینی یا سرامیکی با لعاب سفید، ارزیابی تقاله چای و ارزیابی چشایی نوشابه چای با شیر یا بدون شیر.

6 ابزاري که به آن نیاز است:

- 1-6 فنجان آزمایشگاهی
- ظرف چینی یا سرامیک لعابدار سفید با لبه دندانه دار که سرپوش آن لبه را آزادانه بپوشاند.
- 2-6 کاسه آزمایشگاهی

از جنس چینی یا سرامیک لعابدار سفید تهیه شده باشد. یادآوری - برای آزمون می‌توان از فنجان و کاسه با اندازه‌های گوناگون بهره‌گیری کرد، ولی بهتر است یکی از اندازه‌های که در پیوست الف پیشنهاد شده بکار گرفته شود.

- 3-6 آب آشامیدنی
- آب آشامیدنی با pH 6/5 الی 7 یا آب آشامیدنی برابر استاندارد ملی ایران 1053 باشد.
- 4-6 گنجاه‌ای برای جوشاندن آب

برای جوشاندن آب از کتری یا سماور می‌توان بهره‌گیری کرد.

- 5-6 اجاق برقی یا گازی
- برای جوش آوردن آب در کتری می‌توان از اجاق برقی یا اجاق گازی بهره‌گیری کرد.

7 نمونه‌برداری

- 1-7 نمونه‌برداری باید برابر استاندارد ملی ایران 624 انجام گیرد.
- 2-7 از نمونه بند 1-7، 100 گرم برای ارزیابی چشایی بردارید.

8 روش اجرای آزمون

- 1-8 مقدار چای لازم
- 1-1-8 اگر از فنجان کوچک پیوست الف بهره‌گیری شود اندازه چای لازم $0/05 \pm 2/8$ گرم می‌باشد.
- 2-1-8 اگر از فنجان بزرگ پیوست الف بهره‌گیری شود اندازه چای لازم $0/1 \pm 5/6$ گرم می‌باشد.
- 3-1-8 اگر از فنجان معمولی بهره‌گیری شود باید در برابر هر 2 گرم چای 100 میلی لیتر آب جوش به آن افزوده شود.
- 2-8 آماده‌سازی نوشابه چای

- 1-2-8 آماده‌سازی نوشابه چای بدون شیر
- 1-1-2-8 اگر از فنجان‌های بزرگ و کوچک پیوست الف بهره‌گیری شود، باید آب جوش آمده را به گونه‌ای بریزید که سطح آب جوشیده به فاصله 4 تا 4 میلی‌متر از زیر لبه فنجان فرار گیرد (یعنی تقریباً 285 میلی لیتر در فنجان بزرگ و 140 میلی لیتر در فنجان کوچک).
- 2-1-2-8 برای فنجان‌های معمولی برابر بند شماره 1-1-2-8 آب جوش افزوده شود.

- 3-1-2-8 پس از ریختن آب تازه جوش آمده و گذاشتن سرپوش هر فنجان روی آن، بگذارید به مدت 6 تا 7 دقیقه بماند تا چای دم بکشد. آنگاه نوشابه چای را از لبه‌ای دندانه فنجان در حالیکه سرپوش در جای خود قرار دارد در درون کاسه (2-6) تهی کنید به گونه‌ای که تنها تقاله دم شده در آن بماند. با برداشتن سرپوش، درنمایه فنجان را ببینید. سپس فنجان را کاملاً برگردانید و چند بار تکان دهید تا تقاله در سطح درونی سرپوش بماند. در این هنگام سرپوش را به گونه وارونه روی فنجان بگذارید و بازرسی نمایید.

- 2-2-8 آماده سازی نوشابه چای با شیر
- 1-2-2-8 برابر پیوست الف در کاسه بزرگ، 5 میلی لیتر و در کاسه کوچک 2/5 میلی لیتر شیر بدون طعم دهنده بریزید.

- یادآوری - شیری که بکار می‌رود باید تازه و بدون هیچگونه مواد افزودنی یا طعم دهنده باشد.
- 2-2-2-8 نوشابه چای را برابر بند 1-2-8 آماده کنید اما در هنگام ریختن چای به کاسه بعد از شیر، شیر ناپیستی داغ باشد پیروی نکردن از این دستور در برآمد ارزیابی تأثیر می‌گذارد.

- 3-2-2-8 اگر شیر پس از ارزیابی نوشابه در کاسه کوچک در هنگام میخک دم‌ای میان 85 - 65 دینه سیلیسیوس باشد، به دست می‌دهد.
- 4-2-2-8 افزودن شیر گاهی در ارزیابی روشها و مزه‌ها به ما کمک می‌کند.

9 گزارش آزمون

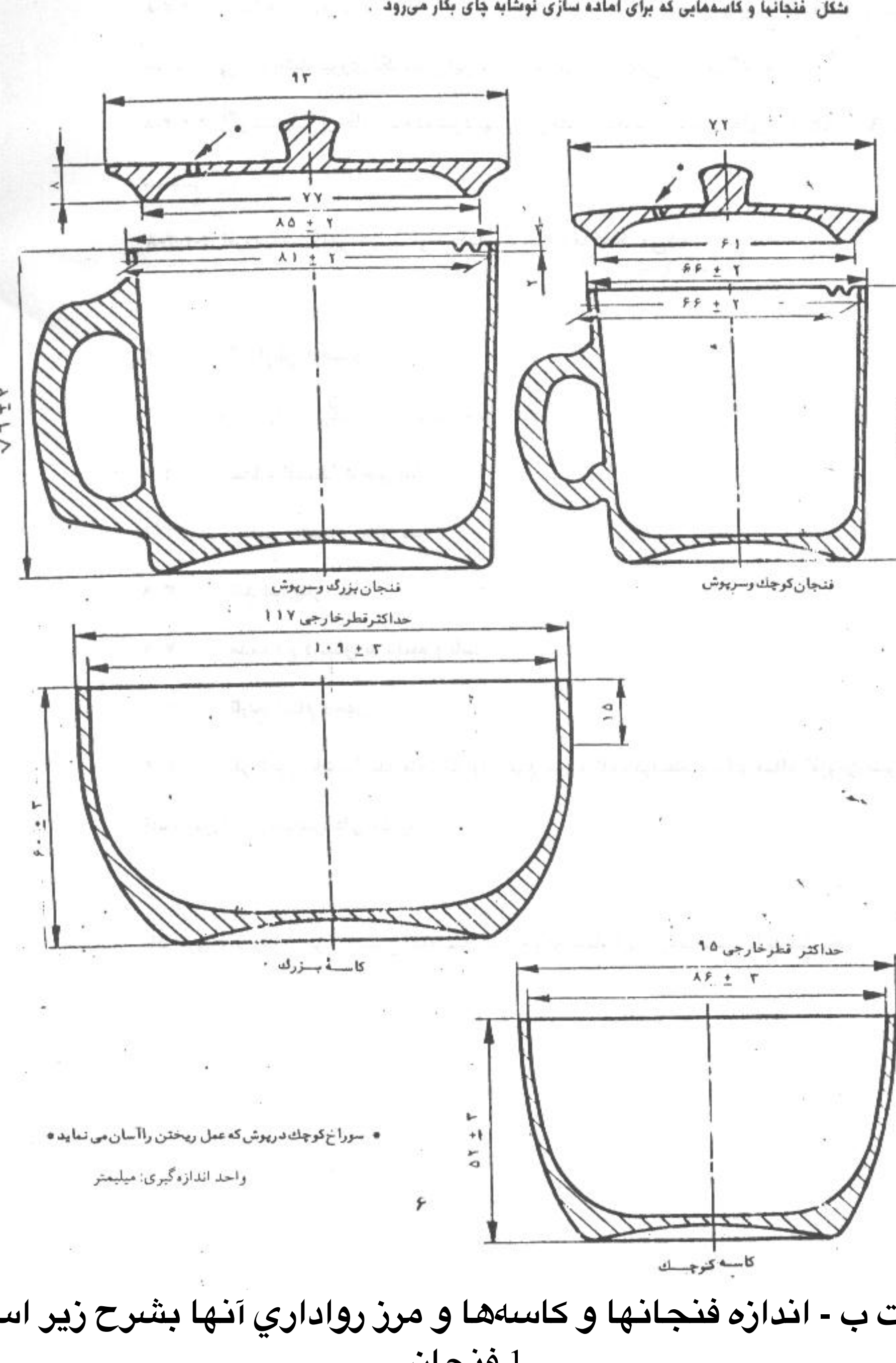
گزارش آزمون باید در برگرفته آگهیهای زیر باشد:

- 1-9 شماره استاندارد ملی ایران
- 2-9 سنگینی چای بکار رفته
- 3-9 کنج آب بکار رفته
- 4-9 مدت دم کشیدن به دقیقه و ثانیه
- 5-9 تاریخ انجام آزمون
- 6-9 اگر آزمون از شیر انجام شود اندازه و نوع شیر (گاو، گوسفند و...) و هنگام افزودن شیر به کاسه پس از دم کشیدن چای، گزارش گردد.

یادآوری - گزارش آزمون ناپیستی آگهیهای بسنده برای شناسایی درست نمونه را بدست دهد.

پیوست الف :

شکل فنجانها و کاسه‌هایی که برای آماده سازی نوشابه چای بکار می‌روند .



پیوست ب - اندازه فنجانها و کاسه‌ها و مرز رواداری آنها بشرح زیر است:

1 فنجان

- 1-1 بیشینه گنجایش فنجان بزرگ تا لبه دندانه دار 310 ± 8 میلی لیتر و برای فنجان کوچک 150 ± 4 میلی لیتر است. ممکن است بدنه فنجان دارای شیار یا خط نشانه‌ای باشد که نشان‌دهنده کنج آب مصرفی است.
- 2-1 سرپوش‌ها کشاد بوده و دارای سوراخ کوچکی برای گذر هوا هنگام ریختن نوشابه چای از فنجان می‌باشد.

بیشینه گنجایش کاسه بزرگ 380 میلی لیتر و کاسه کوچک 200 میلی لیتر است. یادآوری - قطر کاسه باید به گونه‌ای باشد که فنجان و سرپوش آن درون کاسه بتوانند آزادانه نوشابه را بچکاند و زاویه درونی کاسه باید به گونه‌ای باشد که چشونده بتوانند به آسانی ارزیابی کنند.

مرز رواداری

1-3 در شکل مرز رواداری درباره فنجانها و کاسه‌ها نشان داده شده است.

2-3 در زیر سنگینی گنجاه‌های تهی استاندارد بشرح زیر است:

- فنجان بدون سرپوش بزرگ 200 ± 10 گرم
- کوچک 118 ± 10 گرم
- کاسه بزرگ 200 ± 20 گرم
- کوچک 105 ± 20 گرم