

Tinh dầu – Đánh giá cảm quan

Essential oils – Sensory examination

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các phương pháp đánh giá cảm quan đối với các loại tinh dầu.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 5604:1991 (ST SEV 4710-84), *Sản phẩm thực phẩm và gia vị – Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan.*

3 Điều kiện thử nghiệm

Điều kiện đánh giá cảm quan tinh dầu, xem TCVN 5604:1991.

4 Vật liệu thử

4.1 Mẫu tinh dầu chuẩn, tương ứng cho từng loại tinh dầu cần đánh giá cảm quan.

4.2 Đường kính.

5 Thiết bị, dụng cụ

Sử dụng các dụng cụ phòng thử nghiệm thông thường và cụ thể các thiết bị, dụng cụ sau:

5.1 Tủ sấy.

TCVN 8460:2010

5.2 Bình nón.

5.3 Ống nghiệm thủy tinh, trong suốt, đường kính từ 20 mm đến 25 mm, dung tích khoảng 30 ml.

5.4 Pipet.

5.5 Cân.

5.6 Giấy thấm.

5.7 Chén thử.

6 Lấy mẫu

Việc lấy mẫu không quy định trong tiêu chuẩn này. Nên lấy mẫu theo TCVN 8442 (ISO 212) *Tinh dầu – Lấy mẫu.*

Mẫu gửi đến phòng thử nghiệm phải là mẫu đại diện. Mẫu không bị hư hỏng hoặc thay đổi trong suốt quá trình vận chuyển hoặc bảo quản.

7 Chuẩn bị mẫu

7.1 Tinh dầu đông đặc hoặc đông đặc từng phần ở nhiệt độ môi trường

Hóa lỏng tinh dầu bằng cách đặt mẫu vào tủ sấy (5.1), duy trì ở nhiệt độ thấp nhất để việc hóa lỏng xảy ra trong vòng dưới 10 min. Nhiệt độ này thường cao hơn nhiệt độ đóng băng khoảng 10 °C. Trong khi hoá lỏng, đặc biệt là trong trường hợp tinh dầu có chứa các aldehyt, tránh để lẫn không khí vào mẫu tinh dầu bằng cách nới lỏng nhưng không tháo hẳn nắp vật chứa mẫu. Rót tinh dầu đã hóa lỏng vào bình nón khô (5.2) đã được làm ấm trước trong tủ sấy đến nhiệt độ của mẫu.

Tinh dầu phải được giữ ở nhiệt độ thấp nhất mà vẫn giữ được trạng thái lỏng.

CHÚ THÍCH: Việc chuẩn bị mẫu cần thực hiện ngay trước khi đánh giá cảm quan. Nếu không, tinh dầu đã được chuẩn bị cần được bảo quản nơi mát, tránh ánh sáng mạnh, được đậy kín trong vật chứa có nắp đậy kín đã được sấy khô trước.

7.2 Tinh dầu dạng lỏng ở nhiệt độ môi trường

Chuyển mẫu tinh dầu vào bình nón khô (5.2) có cùng nhiệt độ.

8 Cách tiến hành

8.1 Xác định màu sắc

Dùng pipet (5.4) lấy 20 ml phần mẫu thử đã chuẩn bị, cho vào ống nghiệm khô, sạch, trong suốt (5.3). Quan sát bằng mắt thường màu sắc của tinh dầu.

Mẫu dầu được xem như trong suốt, nếu không có vẩn đục hoặc những sợi lơ lửng.

Khi cần, so sánh màu sắc của phần mẫu thử với mẫu tinh dầu chuẩn tương ứng cho từng loại tinh dầu.

8.2 Xác định mùi

Nhỏ vài giọt tinh dầu lên giấy thấm (5.6) khô, sạch, không có mùi lạ. Dùng mũi xác định mùi của tinh dầu từ 4 lần đến 5 lần, cứ 15 min xác định một lần.

Khi cần, so sánh mùi của phần mẫu thử với mẫu tinh dầu chuẩn tương ứng cho từng loại tinh dầu.

8.3 Xác định vị

Cân khoảng 1 g đường kính cho vào chén thử (5.7) khô, sạch, không có mùi vị lạ. Nhỏ vài giọt tinh dầu vào chén, trộn đều, dùng lưỡi xác định vị của hỗn hợp đó.

Khi cần, so sánh vị của phần mẫu thử với mẫu tinh dầu chuẩn tương ứng cho từng loại tinh dầu.

9 Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm phải ghi rõ:

- mọi thông tin cần thiết để nhận biết đầy đủ về mẫu thử;
- phương pháp lấy mẫu đã sử dụng, nếu biết;
- phương pháp thử nghiệm đã dùng, viện dẫn tiêu chuẩn này;
- mọi chi tiết thao tác không được quy định trong tiêu chuẩn này hoặc những điều được coi là tùy ý cũng như các sự cố bất kỳ mà có thể ảnh hưởng đến kết quả thử;
- kết quả thử nghiệm thu được.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 8442 (ISO 212), *Tinh dầu – Lấy mẫu.*
 - [2] TCVN 8443 (ISO 356), *Tinh dầu – Chuẩn bị mẫu thử.*
-