



## التحليل الحسي لزيت الزيتون

### مواصفة قياسية

### كوب تذوق الزيت

#### 1. الغرض

الغرض من هذا المعيار هو وصف خصائص الكوب المخصص للاستخدام في تحليل المميزات الحسية لزيت الطعام (الرائحة والطعم والنكهة).

كما تصف أيضا جهاز التسخين الملائم اللازم للحصول على درجة الحرارة المناسبة لهذا التحليل والحفاظ عليها.

#### 2. وصف الكوب

يبين الشكل في الرسم 1 الخصائص المثلى المرغوبة في كوب التذوق، والتي يمكن تحديدها على النحو التالي:

(أ) قدرة الثبات القصوى لمنع إمالة الكوب وانسكاب الزيت.

(ب) قاعدة تتناسب بسهولة مع تجايف جهاز التسخين للتمكن من تسخين الجزء السفلي من الكوب بصفة متساوية.

(ج) فم ضيق مما يساعد على تركيز الروائح ويسهل التعرف عليها.

(د) مصنوع من زجاج داكن اللون لكي لا يتمكن المتذوق من رؤية لون الزيت، وبالتالي عدم إصدار أحكام مسبقة أو التحيز أو الميول قد تؤثر على موضوعية عملية التحليل الحسي.

**1.2. المقاييس**

يبين الرسم 1 مقاييس كوب التدوق المتجلية فيما يلي:

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| السعة الإجمالية.....        | 130 مل ± 10 مل    |
| الارتفاع الإجمالي.....      | 60 ملم ± 1 ملم    |
| قطر الفم.....               | 50 ملم ± 1 ملم    |
| قطر الجزء الأوسع للكوب..... | 70 ملم + 1 ملم    |
| قطر القاعدة.....            | 35 ملم + 1 ملم    |
| سمك جوانب الكوب.....        | 1.5 ملم ± 0.2 ملم |
| سمك قاعدة الكوب.....        | 5 ملم ± 1 ملم     |

يجب أن يكون كل كوب مزوداً بزجاجة ساعة يزيد قطرها ب 10 ملم عن فم الكوب، تستعمل كغطاء لمنع فقدان النكهة ودخول الغبار.

**2.2. خصائص التصنيع**

يجب أن يكون الكوب مصنوعاً من زجاج مقاوم ذو لون داكن بحيث لا يمكن تمييز لون محتوياته، وأن يكون خالياً من الخدوش أو الفقاعات.

يجب أن تكون حافة كوب التدوق متساوية وناعمة وذات حواف.

يجب أن يكون الكوب مصنوع من الزجاج الملدن ليتحمل التغيرات في درجات الحرارة التي يخضع لها أثناء الاختبارات.

**3.2. تعليمات الاستخدام**

يجب تنظيف الأكواب باستخدام صابون أو منظف غير معطر وشطفها بشكل متكرر للتخلص نهائياً من بقايا منتج التنظيف. كما يجب أن يكون الشطف النهائي بمياه الشرب. وبعد ذلك يتم تجفيف الأكواب في بيئة خالية من الروائح.

لا يجب استخدام الأحماض المركزة ولا مخاليط حمض الكروميك.

يجب أن يتم تخزين الأكواب في خزانة لحمايتها من التلوث بأي روائح دخيلة.

قبل الاستخدام، يجب شم رائحة كل كوب للتأكد من عدم وجود أي رائحة دخيلة. عند إعداد الاختبار، يجب الحرص على تسجيل رمز كل كوب والزيت التي يحتوي عليه. لا يجب أن يعرف الرمز الذي يتوافق معه الزيت سوى الشخص المسؤول عن الاختبار.

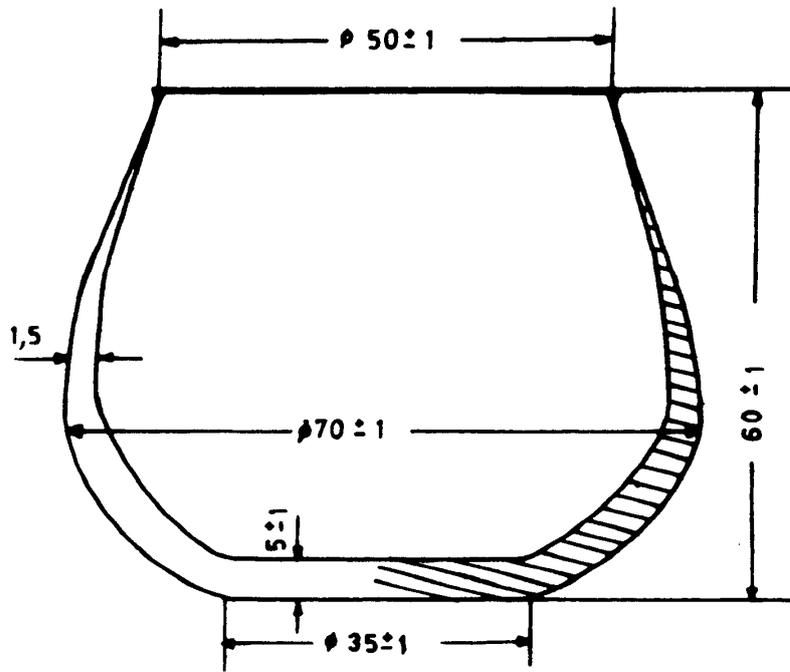
### 3. جهاز تسخين العينات

يتم التحليل الحسي للعينات عند درجة حرارة محددة في  $28 \pm 2$  درجة مئوية بالنسبة لزيوت الطعام، ولهذا الغرض، يجب تركيب جهاز تسخين (انظر الرسم 2) في كل مقصورة لتكون في متناول المتدوق. ويتكون هذا الجهاز من كتلة من الألومنيوم مغمورة في حمام مائي يتم التحكم في درجة حرارته للحفاظ على درجة حرارة موحدة. تحتوي هذه الكتلة على سلسلة من المجوفات التي تناسب قاعدة الأكواب. يجب ألا يزيد الفرق في درجة الحرارة بين جهاز التسخين والزيت الموجود في الأكواب المدرجة في المجوفات للكتل المختلفة عن  $2 \pm$  درجة مئوية.

الشكل 1

كوب التدوق

(الأبعاد بالمليمتر)



الشكل 2

مثال على جهاز تسخين العينات

(الأبعاد بالمليمتر)

