INSO
22743
1st Edition
2019
Modification
ISO 18794:2018



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran
سازمان ملی استاندارد ایران
Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران
۲۲۷۴۳
چاپ اول
۱۳۹۸

قهوه- آنالیز حسی- واژه نامه

Coffee- Sensory analysis- Vocabulary

ICS: 67.140.20,01.040.67

استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴۳ (چاپ اول): سال ۱۳۹۸

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب‌غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق‌پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران- ایران

تلفن:۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱(۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴(۰۲۶)

رایانامه: standard@isiri.gov.ir

وبگاه: http://www.isiri.gov.ir

Iranian National Standardization Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@isiri.gov.ir

Website:http://www.isiri.gov.ir

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استانداردایران به موجب بند یک مادهٔ ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه۱۳۷۱تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفهٔ تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد. تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب-نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانهٔ صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیر-دولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادها در کمیتهٔ ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهاییکه مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند درکمیته ملی طرح، بررسی و درصورت تصویب، به عنوان استانداردملی ایرانچاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شمارهٔ ۵ تدوین و در کمیتهٔ ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد(ISO)[1]،کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)[2] و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی(OIML)[3] است و به عنوان تنها رابط[4] کمیسیون کدکس غذایی(CAC)[5] در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینهٔ مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدورگواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامهٔ تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت میکند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization
2- International Electrotechnical Commission
3- International Organization for Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)
4-Contact point
5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«قهوه-آنالیز حسی- واژه نامه»

رئیس:	**سمت و/ یا محل اشتغال:**
سلیمانی، فرهنگ (دکتری صنایع غذایی)	دانشگاه خزر- دانشکده صنایع غذایی
دبیر:	
محمودی میمند، معصومه (کارشناسی ارشد سم شناسی)	پژوهشگاه استاندارد-پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی
اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	
اسلامی، مازیار (کارشناسی برق)	گروه صنعتی زال ایرانیان (با مسئولیت محدود)
باری زاده، نغمه (کارشناسی مهندسی شیمی- صنایع غذایی)	شرکت ژیک سیستم (سهامی خاص)
پرویان، صدف (کارشناسی ارشد صنایع غذایی)	شرکت شکلات پرند (سهامی خاص)
رحمانی، انوشه (دکتری ایمنی مواد غذایی)	پژوهشگاه استاندارد-پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی- سازمان غذا و دارو
صارمی نائینی، ساغر (کارشناسی علوم و صنایع غذایی)	شرکت نستله ایران (سهامی خاص)
عزیزی، نغمه (کارشناسی ارشد باغبانی)	وزارت جهاد کشاورزی- دفتر صنایع تبدیلی و غذایی
عقیلی، الهه (کارشناسی ارشد مطالعات فرهنگی و رسانه)	پژوهشگاه استاندارد-معاونت پژوهشی- اداره کتابخانه و مرکز اسناد علمی
فانح، خدیجه (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	شرکت بازرسی اندیشه پردازان صنعت پرشیا (با مسئولیت محدود)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)	**سمت و/ یا محل اشتغال:**
فتحی، بهاره (دکتری علوم و صنایع غذایی)	شرکت IGI (سهامی خاص)
فراهانی، اکرم (کارشناسی شیمی)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی-آزمایشگاه کنترل غذا و دارو
لمیع، آرمین (کارشناسی ارشد MBA)	گروه صنعتی زال ایرانیان (با مسئولیت محدود)
محمدخانی، لیلا (کارشناسی علوم تغذیه)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی-سازمان غذا و دارو
مصلح، نازنین (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان البرز
مهربان راد، مژگان (کارشناسی ارشد شیمی تجزیه)	سازمان ملی استاندارد ایران- دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال
ناظمی پور، فرانک (کارشناسی مهندسی بهداشت محیط)	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی-سازمان غذا و دارو
هراتیان، محمدحسین (صفا) (کارشناسی ارشد علوم کامپیوتر)	فرهنگستان زبان و ادب فارسی-گروه قهوه پژوهی
یعقوبی، سولماز (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	شرکت توسعه صنعت و تجارت زیدشت (سهامی خاص)

ویراستار:

حیدرزاده، مرجان (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)	پژوهشگاه استاندارد-پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی

فهرست مندرجات

عنوان	صفحه
پیش‌گفتار	ز
۱ هدف و دامنه کاربرد	۱
۲ مراجع الزامی	۱
۳ اصطلاحات و تعاریف	۱
پیوست الف (آگاهی‌دهنده): تغییرات اعمال شده در این استاندارد ملی در مقایسه با استاندارد منبع	۲۴
کتابنامه	۲۵

پیش‌گفتار

استاندارد «قهوه-آنالیز حسی- واژه نامه» که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط بر مبنای پذیرش استانداردهای بین‌المللی/منطقه‌ای به‌عنوان استاندارد ملی ایران به روش اشاره شده در مورد پ، بند ۷، استاندارد ملی ایران شمارهٔ ۵ تهیه و تدوین شده، در هزار و هفتصد و بیست و نهمین اجلاسیه کمیتهٔ ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۹۸/۷/۳ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک مادهٔ ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شمارهٔ ۵ (استانداردهای ملی ایران- ساختار و شیوهٔ نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم وخدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود، در هنگام تجدیدنظر درکمیسیون فنی مربوط، مورد توجه قرار خواهدگرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

این استاندارد ملی بر مبنای پذیرش استاندارد بین‌المللی زیر به روش «ترجمهٔ تغییر یافته» تهیه و تدوین شده و شامل ترجمه تخصصی کامل متن آن به زبان فارسی همراه با اعمال تغییرات با توجه به مقتضیات کشور است:

1- ISO 18794: 2018, Coffee-Sensory analysis-Vocabulary

قهوه- آنالیز حسی-واژه نامه

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعریف اصطلاحات و واژه‌های مورد استفاده در آنالیز حسی قهوه می‌باشد.
این استاندارد، برای اصطلاحات مرتبط با آنالیز حسی قهوه، کاربرد دارد.
همچنین استاندارد، تعاریف مربوط به آنالیز حسی قهوه سبز، برشته شده، ساییده شده، عصاره‌های قهوه و قهوه محلول را پوشش می‌دهد.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.
در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی برای این استاندارد الزام آور است.
استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۲-۱ استاندارد ملی ایران شمارهٔ ۱۲۸۳۲، ارزیابی حسی- واژه نامه

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌رود:

۳-۱

اصطلاحات پایه‌ای آنالیز حسی

basic terms of sensory analysis

۳-۱-۱

اسیدیته (اسم)

acidity

مزه اسیدی (اسم)

acid taste

مزهٔ اصلی (طبق زیربند ۳-۱-۳) که توسط محلول‌های آبی رقیق بیشتر مواد اسیدی (مانند سیتریک اسید و تارتاریک اسید) تولید می‌شود.

۲-۱-۳

عطر (اسم)

aroma

(انگلیسی و زبان غیر رسمی فرانسوی) بویی (طبق زیربند ۳-۱-۸) با ذهنیتی[1] خوشایند یا ناخوشایند.

(فرانسوی) ویژگی حسی که توسط عضو بویایی از طریق قسمت پشتی بینی هنگام چشیدن، از سابه خیس قهوه قابل درک است.

یادآوری- اصطلاحات aroma در انگلیسی و arome در فرانسوی کاملا معادل یکدیگر نیستند.

۳-۱-۳

مزه اصلی (اسم)

basic taste

یکی از مزه‌های ترشی (طبق زیربند ۳-۳-۳۳)، تلخی، شوری، شیرینی و اومامی[2] است.

یادآوری- این مزه ها تحت تاثیر گونه های گیاهی قهوه، درجه برشته‌کاری و سایر دستورالعمل‌های[3] دم آوری/عصاره‌گیری قرار دارند.

۴-۱-۳

تلخی (اسم)

bitterness

مزه تلخی (اسم)

bitter taste

مزهٔ اصلی (طبق زیربند ۳-۱-۳) که توسط محلول‌های آبی رقیق مواد مختلفی از جمله جوهر کوئینین[4] یا کافئین[5] ایجاد می‌شود.

۵-۱-۳

طعم (اسم)

flavor

ترکیب چند بعدی حس‌های بویایی، چشایی و احساس سه گانه[6] که هنگام چشیدن دریافت می‌شود.

یادآوری- طعم ممکن است تحت تاثیر اثرات لامسه‌ای، گرمایی، درد و/یا حس ناشی از حرکت قرار گیرد.

1-Connotation
2-Umami
3-Procedures
4-Quinine
5-Caffeine
6-Trigeminal

احساس سه گانه، احساسی است که توسط عصب سه‌گانه دریافت می‌شود.

۶-۱-۳

حس دهانی (اسم)

mouth-feel

تجربه ترکیبی ناشی از حس‌ها در دهان است که با ویژگی‌های فیزیکی یا شیمیایی یک محرک در ارتباط است.

یادآوری- ارزیابان، بین حس‌های فیزیکی (از جمله چگالی، گرانروی[1]، ذره‌ای بودن به عنوان ویژگی‌های بافتی و حس‌های شیمیایی (از جمله گسی (طبق زیربند ۳-۴-۵)، خنکی) به عنوان ویژگی‌های طعمی (طبق زیربند ۳-۱-۵) تمایز قائل می‌شوند.

۷-۱-۳

یادآور (طعم/عطر) (اسم)

note

ویژگی خاص متمایز و قابل شناسایی یک بو (طبق زیربند ۳-۱-۸) یا طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) است.

۸-۱-۳

بو (اسم)

odour

بویایی (صفت)

olfactory

حسی که توسط عضو بویایی هنگام بوییدن مواد فرار خاص دریافت می‌شود.

یادآوری- عضو بویایی ممکن است توسط مواد فرار قهوه برشته شده یا نوشیدنی قهوه[2] با بخار هوای استشمام شده توسط بینی یا از محوطه دهانی از طریق ریشه بینی دهانی[3]، تحریک شود.

۹-۱-۳

شوری (اسم)

saltiness

مزه شوری (اسم)

salty taste

مزهٔ اصلی (طبق زیربند ۳-۱-۳) که توسط محلول‌های آبی رقیق مواد مختلفی از جمله کلرید سدیم تولید می‌شود.

1-Viscosity
2-Coffee Brew
3-Retronasal

۳-۱-۱۰

بوییدن (فعل)

smell

دریافت یا تلاش برای دریافت یک بو است.

۳-۱-۱۱

شیرینی (اسم)

sweetness

مزه شیرین (اسم)

sweet taste

مزهٔ اصلی (طبق زیربند ۳-۱-۳) که توسط محلول‌های آبی رقیق مواد طبیعی یا مصنوعی از قبیل ساکارز یا آسپارتام ایجاد می‌شود.

یادآوری- عموما با موصف‌های[1] عطر (طبق زیربند ۳-۱-۲) شیرین مانند میوه‌ای، شکلاتی و کاراملی همراه است. وابسته به رسیدگی گیلاس قهوه است (همچنین می‌تواند تحت تاثیر روش فرآوری ایجاد شود).

۳-۱-۱۲

مزه (اسم)

taste

حسی است که به وسیله عضو چشایی و در اثر تحریک با مواد محلول خاص، دریافت می‌شود.

یادآوری۱- این اصطلاح نباید به جای اصطلاح طعم که ترکیبی از حواس بویایی، چشایی و احساس سه‌گانه می‌باشد، به کار برده شود.

یادآوری۲- اعضای حسی، سلول‌های مخاطی محوطه دهانی هستند که توسط نوشیدنی قهوه تحریک شده‌اند.

۳-۱-۱۳

مزه‌گشت (اسم)

taste modulation

فرایندی که در آن دریافت یکی از مزه‌های اصلی تحت تاثیر شدت نسبی مزه یا مزه‌های اصلی دیگر قرار می‌گیرد.

یادآوری- به‌طور مثال اگر کمی نمک به آب گوجه اضافه کنیم، دریافت شیرینی از آب گوجه افزایش پیدا می‌کند.

1-Descriptors

۳-۱-۱۴

بافت (اسم)

texture

(در دهان) ویژگی‌های فیزیکی، سطحی و تن‌واری یک محصول که به‌وسیلهٔ گیرنده‌های حس جنبشی و پوستی[1] از اولین جرعه تا بلع نهایی دریافت می‌شود.

۳-۱-۱۵

حس سه گانه (اسم)

trigeminal sensation

حس بویایی چشایی ناشی از محرک های شیمیایی

oro-nasal chemesthesis

حس ناشی از تحریک ایجاد شده توسط محرک شیمیایی (طبق زیربند ۳-۳-۸) در دهان، بینی و گلو است.

۳-۲

اصطلاحات عمومی در ارزیابی حسی قهوه

Generic terms in the sensory assessment of coffee

۳-۲-۱

پس‌مزه (اسم)

after-taste

مزه باقیمانده (اسم)

residual taste

حس بویایی و/یا چشایی که پس از بلع فرآورده، اتفاق می‌افتد و با حس‌های دریافتی زمانی که فرآورده داخل دهان بوده، متفاوت است.

۳-۲-۲

متناسب (صفت)

balanced

قهوه‌ای با نسبت کافی از هر یک از ویژگی‌های مورد بررسی درحالی‌که هیچ یک از آن ویژگی‌ها به‌طور برجسته، غالب نیستند.

1 -Somesthesis

۳-۲-۴

تن‌واری (اسم)

body

ثبات و تراکم بافت (طبق زیربند ۳-۱-۱۴)، پُری، سنگینی یا ماده یک فرآورده است.

۳-۲-۵

خامه‌ای (صفت)

creamy

حس ملایم، چرب، مداوم در محوطه دهانی است.

یادآوری- اساسا به دلیل لیپیدهای معلق در نوشیدنی قهوه، ایجاد می‌شود.

۳-۲-۶

عیب (اسم)

defect

به هرگونه اخلال یا نقصان در دانه قهوه سبز و/یا فرایند برشته‌کاری گفته می‌شود.

۳-۲-۷

عطر قهوه خشک (اسم)

dry aroma coffee

رایحه (اسم)

fragrance

بوی (طبق زیربند ۳-۱-۸) قهوه برشته و آسیاب شده قبل از اضافه کردن آب داغ است.

یادآوری- این اصطلاح، اغلب در قهوه آزمایی[1] استفاده می‌شود.

۳-۲-۸

اِشکال (اسم)

fault

نقص یا اخلالی عیان در مزه، طعم و بوی قهوه است.

یادآوری- «اشکال» تقریبا همیشه نامطلوب است و ارزیابی شخصی ارزیاب در تعیین مطلوب یا نامطلوب بودن آن نقشی ندارد.

۳-۲-۹

تخت (صفت)

flat

فرآورده‌ای که از نظر ارگانولپتیکی پایین‌تر از سطح مورد انتظار است.

1-Coffee Cupping

یادآوری- نباید با اصطلاح بی‌مزه (طبق زیربند ۳-۴-۱۶) اشتباه شود.

۳-۲-۱۰

پُر (صفت)

full

موصف کمّی برای توصیف میزان شدت که نشانگر وجود طیف کاملی از گازها و بخارات موجود در رایحه، عطر، بوی حلقی و پس‌مزه قهوهٔ مورد ارزیابی است.

۳-۲-۱۱

سنگین (صفت)

heavy

چگال (صفت)

dense

حس دهانی ماندگار که ناشی از مقادیر بالای مواد جامد محلول یا ذرات ریز معلق در نوشیدنی قهوه است.

یادآوری- نباید با «تن‌واری» اشتباه شود.

۳-۲-۱۲

برداشت کلی (اسم)

overall impression

قضاوتی که تمام ویژگی‌های خاص حسی قهوه ارزیابی شده را یکپارچه و خلاصه می‌کند.

۳-۲-۱۳

مزه اولیه قهوه (اسم)

primary coffee taste

مزه‌های اولیه قهوه در اثر برهم‌کنش مزه‌های اصلی با یکدیگر به‌وجود آمده و به شدت هرکدام از این مزه‌ها وابسته هستند.

یادآوری ۱- مزه‌های اولیه نتیجه‌ی فرایند مزه‌گشت[1] هستند.

یادآوری ۲- مزه‌های اولیه شامل ملس (طبق زیربند ۳-۴-۳)، بی‌مزه (طبق زیربند ۳-۴-۶)، زننده (طبق زیربند ۳-۴-۱۵)، گوارا (طبق زیربند ۳-۴-۱۷)، گزنده (طبق زیربند ۳-۴-۲۰)، تیز (طبق زیربند ۳-۴-۲۲)، ترش‌گون (طبق زیربند ۳-۴-۲۴) و شرابی (طبق زیربند ۳-۴-۲۷) هستند.

از برهم‌کنش مزه‌های اصلی شوری و شیرینی، مزه‌های اولیهٔ گوارا و بی‌مزه، از برهم‌کنش مزه‌های اصلی شیرینی و ترشی، مزه‌های اولیه ملس و شرابی، از برهم‌کنش مزه‌های اصلی شوری و ترشی، مزه‌های اولیه ترش‌گون و تیز، از برهم‌کنش مزه‌های اصلی تلخی و ترشی، مزه‌های اولیه گزنده و زننده، ایجاد می شوند.

1 -Taste Modulation

۳-۲-۱۴

مزه ثانویه‌ی قهوه (اسم)

secondary coffee taste

مزه‌های ثانویهٔ قهوه، زمانی ایجاد می‌شوند که حس مزه‌های اولیه تحت‌تاثیر یکی از مزه‌های اصلی قرار می‌گیرد.

۳-۲-۱۵

روان (صفت)

smooth

حس روان و خوشایندی که حس زمختی در محوطه دهانی ایجاد نمی‌کند.

یادآوری- نشان دهنده مقادیر معین مواد معلق چرب بوده و به علت وجود مقادیر کم لیپید، باعث بلع آسان در نوشیدنی قهوه می‌شود.

۳-۲-۱۶

قوی (صفت)

strong

طعمی (طبق زیربند ۳-۱-۶) نشان‌دهندهٔ قهوه متناسب (طبق زیربند ۳-۲-۳) با تن‌واری بالا و مزه (طبق زیربند ۳-۱-۱۲) شدید که در دهان ماندگار است.

یادآوری- این اصطلاح نباید با اصطلاح strong به معنی غلیظ اشتباه گرفته شود.

غلیظ، از موصف‌های قهوه است که برای توصیف قهوه‌ای با مقادیر بالای مواد محلول در نوشیدنی به‌کار می‌رود.

۳-۲-۱۷

ایراد (اسم)

taint

نقص یا اخلالی جزئی ولی قابل‌تشخیص در عطر و طعم قهوه است.

یادآوری- مطلوب یا نامطلوب بودن «ایراد» وابسته به شدت آن و نیز ارزیابی شخصی ارزیاب است.

۳-۲-۱۸

پرمایه (صفت)

thick

ویژگی قهوه‌ای با تن‌واری بسیار سنگین که ناشی از مقادیر بالای مواد جامد معلق در نوشیدنی‌ست.

۳-۲-۱۹

کم مایه (صفت)

thin

ویژگی طعم یا بافت نوشیدنی قهوه که از کمبود ذرات نامحلول، غلظت، چگالی و پرمایگی[1] ناشی می‌شود.

یادآوری- به علت مواد جامد محلول کم که می‌تواند ناشی از روشن برشته کاری (برشته کاری با درجه روشن[2]) یا آماده سازی نامناسب باشد.

۳-۲-۲۰

آبکی (صفت)

watery

از موصف‌های حس دهانی که برای توصیف تن‌واری قهوه‌ای با مقادیر پایین مواد روغنی معلق در نوشیدنی به‌کار می‌رود.

یادآوری- معمولا ناشی از نسبت بسیار پایین قهوه به آب در دم‌آوری قهوه است.

۳-۲-۲۱

رقیق (صفت)

weak

از موصف‌های قهوه که برای توصیف قهوه‌ای با مقادیر پایین مواد محلول در نوشیدنی به‌کار می‌رود.

۳-۲-۲۲

عطر قهوه خیس (اسم)

wet aroma coffee

عطر فنجان (اسم)

cup aroma

بویی (طبق زیربند ۳-۱-۸) که با افزودن آب داغ به قهوه برشته و آسیاب شده دریافت می‌شود.

یادآوری-این اصطلاح اغلب هنگام قهوه آزمایی استفاده می‌شود.

۳-۳

مجموعه اصطلاحات مربوط به بوها و مزه‌های مخصوص قهوه

Terminology related to coffee-specific odours ana tastes

۳-۳-۱

حیوانی (صفت)

animal like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) بوی (طبق زیربند ۳-۱-۸) حیوانات است.

1-Thickness
2-Light Roasting

یادآوری- شبیه مشک نیست. اما شبیه خز مرطوب، عرق بدن، چرم، پوست خام یا ادرار است.

۲-۳-۳

خاکستری (صفت)

ashy

یادآور مزهٔ (طبق زیربند ۳-۱-۱۱) قلیایی و بویی (طبق زیربند ۳-۱-۸) شبیه بوی (طبق زیربند ۳-۱-۱۰) خاکستر است.

۳-۳-۳

پخته (صفت)

baked

پختگی (اسم)

bakey

ایرادی در مزه و بوی قهوه که به‌دلیل حرارت پایین و/یا مدت‌زمان طولانی برشته‌کاری رخ می‌دهد و نتیجه آن نوشیدنی قهوه‌ی بی‌طعم (طبق زیربند ۳-۴-۱۶) و تخت (طبق زیربند ۳-۲-۹) است.

یادآوری- به دلیل حرارت پایین و/یا مدت‌زمان طولانی برشته‌کاری، فرایند کاراملیزه‌شدن مسیری شیمیایی را طی می‌کند که به شکل‌گیری طعم‌ها منجر نمی‌شود.

۴-۳-۳

گونی‌ای (صفت)

baggy

آگاوه‌ای (صفت)

agave-like

شبه‌گونی (صفت)

sack-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) فیبر طبیعی مانند الیاف کنف یا فیک[1] یا گونی قهوه است.

۵-۳-۳

سوخته (صفت)

burnt

زغالی (صفت)

coal-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) قهوه‌ای با درجه برشته‌کاری بسیار بالا است.

یادآوری۱- ممکن است ناشی از فرآیند برشته‌کردن به مدت طولانی باشد.

یادآوری۲- قهوه، طعمی (طبق زیربند ۳-۱-۵) شبیه روغن گیاهی سوخته دارد.

1 - Fique

۶-۳-۳

کاراملی (صفت)

caramel-like

کاراملیزه شده (صفت)

caramelized

یادآوری است (طبق زیربند ۳-۱-۷) که در اثر حرارت دیدن قند با درجه حرارت بالا ایجاد می‌شود بدون آن‌که قند بسوزد.

۷-۳-۳

شبه‌غلات (صفت)

cereal-like

مالتی (صفت)

malty

شبه‌تُست (صفت)

toast-like

موصفی‌که شامل یادآورهای (طبق زیربند ۳-۱-۷) غلات، مالت، تُست، نان تازه پخته شده یا ذرت، جو یا گندم برشته شده است.

یادآوری۱- می‌تواند در برخی قهوه‌های روشن‌برشت وجود داشته باشد.

یادآوری۲- یادآور برنج برشته شده که می تواند در قهوه‌های میان‌برشت تا تیره برشت وجود داشته باشد.

۸-۳-۳

شیمیایی (صفت)

chemical

دارویی (صفت)

medicinal

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) ترکیبات شیمیایی از قبیل مواد ضدعفونی کننده یا آفت‌کش‌ها است.

یادآوری- «دارویی»، اغلب در مورد یادآورهای (طبق زیربند ۳-۱-۷) یدی یا فنلی (طبق زیربند ۳-۳-۲۵) استفاده می‌شود.

۹-۳-۳

شکلاتی (صفت)

chocolate-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) پودر کاکائو، شکلات تیره یا شکلات شیری است.

۱۰-۳-۳

خاکی (صفت)

earthy

یادآور (۳-۱-۷) خاک تازه، خاک مرطوب یا گیاخاک است.

یادآوری- این طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) بعضی اوقات از طریق رشد کپک ایجاد می‌شود.

۳-۳-۱۱

تخمیری (صفت)

fermented

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) مواد آلی تجزیه شده است.

یادآوری- این طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) گاهی اوقات از تخمیر زیاد آنزیمی ترکیبات آلی ایجاد می‌شود.

۳-۳-۱۲

گُلی (صفت)

floral

یادآور (۳-۱-۷) رایحه گل‌ها است.

یادآوری- همراه با عطر ملایم انواع مختلف گل‌ها شامل پیچ امین الدوله، یاسمن، قاصدک و گزنه است.

۳-۳-۱۳

میوه ای-مرکباتی (صفت)

fruity-citrus

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) میوه مرکبات رسیده، تازه یا گیلاس قهوه است.

۳-۳-۱۴

میوه ای-پالپی (صفت)

fruity-pulpy

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) میوه بیش رسیده یا پالپ قهوه است.

۳-۳-۱۵

شبه سوخت (صفت)

fuel-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) قهوه‌ای که در هنگام فرآوری، انتقال، انبارداری یا برشته‌کاری با مشتقات نفتی مانند سوخت نفتی یا گازوئیل آلوده شده است.

۳-۳-۱۶

علفی (صفت)

grassy

سبز (صفت)

green

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) علف تازه چیده شده است.

یادآوری- ممکن است به قهوه تازه برداشت شده یا تازه فرآوری شده منتقل شود یا نتیجه برداشت قهوه نارس باشد.

۳-۳-۱۷

کاهی (صفت)

hay-like

حصیری (صفت)

straw-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) علف خشک یا کاه است.

۳-۳-۱۸

گیاهی (صفت)

herbal

گیاهی (صفت)

herby

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) علف تازه یا شاخ و برگ درختان است.

۳-۳-۱۹

فلزی (صفت)

metalic

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) مزه (طبق زیربند ۳-۱-۱۲) آب در تماس مستقیم با سطوح فلزی تازه صیقل خورده است.

یادآوری- این ایراد می‌تواند به علت صیقل زیاد قهوه سبز و یا به علت آلودگی آب در لوله‌های زنگ زده باشد.

۳-۳-۲۰

پوسیده (صفت)

musty

کپک‌زده (صفت)

mouldy

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) کپک، پوسیدگی، خاک سیاه یا نم است.

یادآوری- ممکن است در اثر کنترل نامناسب میزان آب در حین فرآوری قهوه رخ دهد؛ به‌ویژه در هنگام خشک کردن قهوه و انبارداری در فضای بسته و مرطوب.

۳-۳-۲۱

مَغزی (صفت)

nutty

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) مغزی‌جات تازه است.

یادآوری- مغزی‌جات اکسید شده (۳-۳-۲۷) یا بادام تلخ را شامل نمی‌شود.

۲۲-۳-۳

شبه‌پیازی (صفت)

onion-llike

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) پیاز است.

یادآوری- ممکن است در قهوه ای که تخمیر ناکافی داشته باشد، ایجاد شود.

۲۳-۳-۳

کاغذی (صفت)

papery

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) کاغذ کرافت[1] یا مقوا است.

یادآوری- یادآور قهوه‌ای که با بسته‌های کاغذی یا مقوایی در تماس باشد یا در بسته‌های کاغذی یا مقوایی بسته‌بندی شده باشد. همچنین اگر کیفیت فیلتر قهوه پایین باشد یا پیش از دم‌آوری خیس نشده باشد، ممکن است یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) کاغذی در نوشیدنی ایجاد شود.

۲۴-۳-۳

نخودی (صفت)

pea-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) ویژگی‌های بو (طبق زیربند ۳-۱-۸) یا طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) نخود است.

یادآوری- ممکن است از برشته‌کاری ناکامل یا ناقص ناشی شود.

۲۵-۳-۳

فنولی (صفت)

phenolic

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) ترکیبات هالوژن، مانند کروزول، کلرید یا ید است.

یادآوری- می تواند برای توصیف قهوه‌های با طعمی (طبق زیربند ۳-۱-۵) مانند ریو (Rio) استفاده شود.

۲۶-۳-۳

شبه سیب‌زمینی (صفت)

potato-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) سیب‌زمینی خام است.

1- Kraft

۳-۳-۲۷

تندشده (صفت)

rancid

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) مغزی‌جات اکسید شده است.

یادآوری۱- اکسیداسیون لیپید دانهٔ برشته‌شده‌ی قهوه، یا سابه‌ی قهوه در معرض هوا می‌تواند به ایجاد این یادآور منجر شود.

یادآوری۲- چنانچه فرآوری، بسته‌بندی و انبارداری قهوه نامناسب باشد، این ویژگی با گذشت زمان افزایش پیدا می‌کند.

۳-۳-۲۸

ریویی (صفت)

Rioy

ویژگی طعمی که خصیصهٔ دارویی (یدی) بسیار شدیدی به قهوه می‌دهد.

یادآوری- نتیجهٔ تداوم فعالیت‌های آنزیمی است زمانی‌که دانه‌ی قهوه همچنان درون میوه قرار دارد و در حالی‌که میوه همچنان به شاخه است، فرایند خشک شدن میوهٔ قهوه به‌طور جزئی آغاز شده است.

۳-۳-۲۹

برشته (صفت)

roasty

رایحه (طبق زیربند ۳-۲-۷) معمول قهوه تازه‌برشت است.

یادآوری- این خصلت، مهم‌ترین، شدیدترین و برجسته‌ترین بوی قهوه است.

۳-۳-۳۰

لاستیکی (صفت)

rubber-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) تایر داغ، نوار لاستیکی و درپوش پلاستیکی است.

۳-۳-۳۱

نقطه‌سوز (صفت)

scorched

ایراد بویی است که پس‌مزهٔ فنولیک و پیریدین (دودی-سوخته) به قهوه می‌دهد و ناشی از عیب نقطه‌سوزی در حین برشته‌کاری است.

یادآوری- فرایند کاراملی‌شدن به علت اعمال حرارت زیاد طی مدتی کوتاه در حین برشته‌کاری به‌درستی انجام نمی‌شود و سطح دانه‌ی قهوه در بعضی نقاط دچار سوختگی می‌شود.

۳۲-۳-۳

دودی (صفت)

smoky

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) دود است.

یادآوری- این خصلت معمولا زمانی ایجاد می‌شود که در زمان فرآوری، انبارداری یا برشته‌کاری، دود با قهوه در تماس باشد.

۳۳-۳-۳

ترش (صفت)

sour

سرکه‌ای (صفت)

vinegary

یادآوری (طبق زیربند ۳-۱-۷) که با اسیدیته (طبق زیربند ۳-۱-۱) طبیعی متفاوت است و به حد زیادی تند و گزنده است.

یادآوری- این ویژگی با طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) استیک اسید همراه است.

۳۴-۳-۳

ادویه‌ای (صفت)

spicy

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) ویژگی‌های طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) ادویه‌ها است.

یادآوری۱- در نوشیدنی قهوه، تعیین یادآورهای ادویه‌ای شیرین مانند دارچین یا یادآورهای ادویه ای مطبوع طبع[1] مانند فلفل سیاه، امکان‌پذیر است.

یادآوری۲- ارزیاب‌ها عموما یادآورهای ادویه‌ای یک نوشیدنی قهوه را با نام ادویه، مانند یادآور دارچین یا یادآور فلفل توصیف می‌کنند.

یادآوری۳- برای تعاریف بیشتر یادآورهای ادویه ای به این منبع مراجعه کنید.

World Coffee Research.Sensory Lexicon.Unabridged Definition and References. Texas, USA, 2016, ISBN: 978-0-9971542-0-7

۳۵-۳-۳

بیات (صفت)

stale

اشکال مزه‌ای‌که به ایجاد حسی نامطبوع و کهنه در نوشیدنی منجر شده و ناشی از نفوذ رطوبت و اکسیژن به فیبر دانه قهوه است.

1-Savoury

۳۶-۳-۳

بدبو (صفت)

stinking

فاسد شده (صفت)

rotten

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) ماده آلی فاسد است.

یادآوری- این ویژگی معمولا ناشی از تخمیر آنزیمی زیاد گیلاس های قهوه است یا می‌تواند ناشی از اشکال در فرآیند خشک‌کردن باشد.

۳۷-۳-۳

تنباکویی (صفت)

tobacco-like

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) تنباکو است.

یادآوری- نباید با یادآور تنباکوی سوخته اشتباه گرفته شود.

۳۸-۳-۳

گیاهی (صفت)

vegetative

بویی تیز و نسبتاً تند، یادآور گیاهان سبز یا سبزیجاتی مانند جعفری، اسفناج یا نخودسبز است.

۳۹-۳-۳

چوبی (صفت)

woody

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) شبیه سدر، بلوط، چوب بالسا یا چوب کهنه است.

یادآوری۱- ممکن است ناشی از قهوه کهنه یا قهوه‌ای که در شرایط رطوبتی مختلف برای مدت طولانی قرار گرفته است، باشد.

یادآوری۲- ممکن است ناشی از تماس مستقیم با چوب برای مدت طولانی باشد.

۴-۳

اصطلاحاتی که عموما در ارزیابی قهوه توسط ارزیابان استفاده می شود

Terms commonly used in sensory assessment of coffee by practitioners

۱-۴-۳

ترشور (صفت)

acrid

از مزه‌های ثانویهٔ مرتبط با ترش‌گون (طبق زیربند ۳-۴-۲۴) است که به دلیل میزان بیش از معمول اسیدهای ترش‌مزه ایجاد شده و در طول فرایند مزه‌گشت مزه‌های شوری و ترشی، به افزایش حس شوری منجر می‌شود.

یادآوری۱- یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) زیر (طبق زیربند ۳-۴-۲۱)، تلخ، گس (طبق زیربند ۳-۴-۵) ادویه‌ای (طبق زیربند ۳-۳-۳۴) و تیز (طبق زیربند ۳-۴-۲۲).

یادآوری۲- معمولا در اثر نقص دانه‌های سیاه ایجاد می‌شود.

یادآوری۳- معمولا در قهوهٔ ریوی برزیل با فرآوری خشک یافت می‌شود.

۲-۴-۳

گزنده (صفت)

acerbic

اشکال مزه‌ای در نوشیدنی قهوه که حس ترشی یا سوزاننده روی زبان ایجاد می‌کند.

یادآوری- نتیجهٔ شکسته شدن ترکیبات آلی زنجیره‌بلند به ترکیبات آلی زنجیره‌کوتاه به علت حرارت دیدن طولانی پس از دم‌آوری است.

۳-۴-۳

ملس (صفت)

acidy

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که با ترکیبات شیرین‌مزه‌ی موجود در قهوه مرتبط است و زمانی ایجاد می‌شود که اسیدهای موجود در قهوه با قندها ترکیب شده و شیرینی کلی نوشیدنی افزایش می‌یابد.

یادآوری- معمولا در قهوه عربیکا با فرآوری شسته، کشت‌شده در ارتفاعات بالاتر از ۱۲۰۰متر از سطح دریا یافت می‌شود.

۴-۴-۳

معطر (صفت)

aromatic

قهوه‌ای که یک ویژگی بوی (طبق زیربند ۳-۱-۱۰) متمایز مربوط به ماهیت و خاستگاه خود را دارد.

۳-۴-۵

گسی (اسم)

astringency

گس (صفت)

astringent

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه که با مزه «تیز» در ارتباط است. حس ترکیبی (پیچیده) که با منقبض‌شدن، کشیده شدن، درهم کشیده‌شدن پوست یا سطح مخاطی در دهان همراه است.

یادآوری۱- با موادی از قبیل تانن های خرمالو، آلوچه جنگلی، کرن بری، چای سبز یا با پوسته سبز نرسیده ایجاد می‌شود.

یادآوری۲- گسی، یک حس دهانی (طبق زیربند ۳-۱-۶) است که به طور مستقیم از طریق عصب سه‌گانه که به دهان ختم می‌شود، به مغز منتقل می‌گردد.

یادآوری۳- معمولا در قهوهٔ ربوستای اندونزی با فرآوری خشک یافت می‌شود.

۳-۴-۶

بی‌مزه (صفت)

bland

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که با ترکیبات شور موجود در دانه‌ی قهوه مرتبط است و زمانی ایجاد می‌شود که قندهای موجود در قهوه با نمک‌ها ترکیب شده و به کاهش شوری کلی فنجان منجر می‌شود. قهوه‌ای با این خصیصه فاقد شخصیت و ویژگی خاصی در مزه و طعم است.

یادآوری- معمولا در بیشتر قهوه‌های عربیکا با فرآوری شسته، کشت‌شده در ارتفاعات پایین‌تر از ۶۰۰ متر از سطح دریا مانند قهوه ال‌سالوادور یافت می‌شود.

۳-۴-۷

تمیز (صفت)

clean

قهوه‌ای عاری از هر گونه عطر و طعم خارجی است.

۳-۴-۸

خوش گوار (صفت)

delicate

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه که با مزه ملایم (طبق زیربند ۳-۴-۱۷) مرتبط است.

قهوه‌ای که یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) شیرین و پیچیده بوده و عاری از بوهای (طبق زیربند ۳-۱-۸) زننده است.

یادآوری- معمولا در قهوهٔ عربیکای پاپوآ گینه‌ی نو با فرآوری شسته یافت می‌شود.

۹-۴-۳

آلوده (صفت)

dirty

طعم (طبق زیربند ۳-۱-۵) قهوه همراه با طعم‌های خاص (از قبیل غبار، کثیفی) و سنگین در دهان است.

یادآوری- می‌تواند در مراحل مختلف فرآیند از برداشت تا فنجان ایجاد شود.

۱۰-۴-۳

تخمیرشده (صفت)

fermented

اشکالی در مزه یا بوی قهوه که حس بسیار نامطبوع ترش‌گون (طبق زیربند ۳-۴-۲۴) یا ترشور (طبق زیربند ۳-۴-۱) روی زبان ایجاد می‌کند.

یادآوری- محصول فعالیت آنزیمی در دانه قهوه سبز است که حین فرآوری به دلیل تخمیر قندها به اسیدها پدید می‌آید.

۱۱-۴-۳

عالی (صفت)

fine

قهوه با کیفیت‌های برجسته حسی مطبوع (طبق زیربند ۳-۳-۴) و متمایز، تمیز (طبق زیربند ۳-۴-۷)، ملایم و معطر (طبق زیربند ۳-۴-۴) است.

۱۲-۴-۳

مزه خارجی (اسم)

foreign taste

گشته‌طعمی[1] (طبق زیربند ۳-۱-۵) که اغلب به علت آلودگی خارج از فرآیند تولید، ایجاد می‌شود.

۱۳-۴-۳

تازه (صفت)

fresh

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) معمول قهوه تازه برداشت شده و/یا قهوه تازه برشت است.

1 -Off-Flavour

۳-۴-۱۴

سخت (صفت)

hard

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه که با ترشی مرتبط است. شدت بالای تلخی (طبق زیربند ۳-۱-۴) و گسی (طبق زیربند ۳-۴-۵) از ویژگی‌های این دریافت حسی است.

۳-۴-۱۵

زننده (صفت)

harsh

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که ناشی از وجود ترکیبات تلخ‌مزه در قهوه است و زمانی ایجاد می‌شود که اسیدها با ترکیبات تلخ‌مزه ترکیب شده و به افزایش میزان تلخی کل فنجان منجر می‌شود.

۳-۴-۱۶

بی‌طعم (صفت)

insipid

از ایرادهای مزه‌ای است و موصف فرآورده‌ای با سطح طعمی بسیار پایین‌تر از حد انتظار است.

۳-۴-۱۷

گوارا (صفت)

mellow

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که ناشی از ترکیبات شیرین‌مزهٔ موجود در دانه قهوه است. این مزهٔ پایه‌ای زمانی نمایان می‌شود که نمک‌های موجود در قهوه با قندها ترکیب شده و به افزایش شیرینی کلی فنجان منجر می‌شود.

یادآوری- معمولا در قهوه عربیکا با فرآوری شسته، کشت‌شده در ارتفاعات پایین‌تر از ۱۲۰۰ متر از سطح دریا مانند قهوه عربیکای سوماترای اندونزی یافت می‌شود.

۳-۴-۱۸

خنثی (صفت)

neutral

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه که با مزه بی‌مزه (طبق زیربند ۳-۴-۶) مرتبط است و موصف فرآورده‌ای بدون هرگونه خصوصیت قابل تشخیص است.

یادآوری- معمولا در قهوه ربوستای اوگاندا با فرآوری شسته یافت می‌شود.

۳-۴-۱۹

روغنی (صفت)

oily

حس چربی، لیپید/روغنی که در حس دهانی (طبق زیربند ۳-۱-۶) یا پس‌مزه (طبق زیربند ۳-۲-۱) نوشیدنی قهوه دریافت می‌شود.

۳-۴-۲۰

گزنده (صفت)

pungent

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که ناشی از وجود ترکیبات تلخ‌مزه در قهوه است و زمانی ایجاد می‌شود که ترکیبات قلیایی و فنولیک با نمک‌ها ترکیب شده و تلخی کلی نوشیدنی افزایش می‌یابد.

یادآوری- معمولا در قهوه‌های تیره‌برشت که فیبر دانه قهوه به سبب فرایند بیش از حد آذرکافت[1]، تجزیه می‌شود، ایجاد می‌شود.

۳-۴-۲۱

زبر (صفت)

rough

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه که با مزه تیز (طبق زیربند ۳-۴-۲۲) مرتبط است و حس زمختی ایجاد می‌کند.

یادآوری۱- ممکن است از طریق دانه های معیوب، فرآوری ناکافی یا عیب برشته‌کاری ایجاد شود.

یادآوری۲- معمولا در قهوه ربوستای انگولا با فراوری خشک یافت می‌شود.

۳-۴-۲۲

تیز (صفت)

sharp

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که ناشی از وجود ترکیبات شورمزه در قهوه است و زمانی ایجاد می‌شود که اسیدهای موجود در قهوه با نمک‌ها ترکیب شده و به افزایش شوری کلی فنجان منجر می‌شود.

یادآوری- معمولا در قهوه ربوستای ساحل عاج با فرآوری خشک دریافت می‌شود.

۳-۴-۲۳

کم‌مزه (صفت)

soft

از مزه‌های ثانویهٔ مرتبط با مزه بی‌مزه (طبق زیربند ۳-۴-۶) است و زمانی ایجاد می‌شود که هیچ حس مزه‌ای غالبی روی زبان دریافت نمی‌شود، به‌جز اندکی خشکی. فاقد هرگونه زمختی و اسیدیته.

یادآوری- معمولا در قهوهٔ عربیکای سانتوس برزیل با فرآوری خشک دریافت می‌شود.

1 -Pyrolysis

۳-۴-۲۴

ترش‌گون (اسم)

soury

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که با ترکیبات ترش‌مزه موجود در قهوه مرتبط است و زمانی ایجاد می‌شود که نمک‌ها با اسیدها ترکیب شده و ترشی کلی نوشیدنی کاهش می‌یابد.

یادآوری- معمولا در قهوهٔ عربیکا با فرآوری خشک، کشت‌شده در ارتفاعات پایین‌تر از ۶۰۰ متر از سطح دریا مانند قهوه عربیکای ویکتوریای برزیل با فرآوری خشک یافت می‌شود.

۳-۴-۲۵

می‌خوش (صفت)

tangy

از مزه‌های ثانویهٔ قهوه مرتبط با شرابی (طبق زیربند ۳-۴-۲۷) است و به‌دلیل میزان بالاتر از معمول قندها در دانه قهوه به‌وجود آمده و به همین دلیل حسی میوه‌ای ایجاد می‌کند.

یادآوری- معمولا در قهوه «چری» هند کشت‌شده در ارتفاعات بالا یافت می‌شود.

۳-۴-۲۶

سرسوز (صفت)

tipped

ایراد مزه‌ای ناشی از برشته‌کاری بسیار سریع که به سوختگی دو سر انتهایی دانه منجر شده و طعمی شبیه غلات (طبق زیربند ۳-۳-۷) به قهوه می‌دهد.

۳-۴-۲۷

شرابی (صفت)

winey

از مزه‌های اولیهٔ قهوه که با ترکیبات ترش‌مزه مرتبط است و زمانی ایجاد می‌شود که قندهای موجود در قهوه با اسیدها ترکیب شده و ترشی کلی نوشیدنی کاهش می‌یابد.

یادآور (طبق زیربند ۳-۱-۷) طعم‌هایی (طبق زیربند ۳-۱-۵) که هنگام نوشیدن شراب، تجربه می شود.

یادآوری۱- این اصطلاح، اغلب زمانی که یک اسید (طبق زیربند ۳-۲-۱۶) قوی یا یادآور میوه ای تجربه می شود، استفاده می‌شود.

یادآوری۲- ارزیابان باید مراقب باشند که این اصطلاح را برای طعم ترش (طبق زیربند ۳-۳-۳۱) یا قهوه تخمیر شده به کار نبرند.

یادآوری۳- معمولا در قهوهٔ عربیکا با فرآوری خشک، کشت‌شده در ارتفاعات بالاتر از ۱۲۰۰ متر از سطح دریا مانند قهوه فرآوری خشک جیما از اتیوپی یافت می‌شود.

پیوست الف
(آگاهی دهنده)
تغییرات اعمال شده در این استاندارد ملی در مقایسه با استاندارد منبع

موارد اضافه‌شده:

- **در بند ۲**: مرجع زیر بنا به ضرورت کاربرد در استاندارد ملی ایران اضافه شده است:

۲-۱ استاندارد ملی ایران شمارهٔ ۱۲۸۳۲، ارزیابی حسی- واژه نامه

- **در بند۳** اصطلاحات و تعاریف زیر به دلیل ضرورت کاربرد در استاندارد ملی ایران اضافه شده است:

ردیف	شماره زیربند	اصطلاح فارسی	معادل انگلیسی	منبع مورد استفاده
۱	۳-۱-۱۳	مزه گشت	taste modulation	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲	۳-۲-۶	عیب	defect	منبع شماره ۱ کتابنامه
۳	۳-۲-۸	اشکال	fault	منبع شماره ۱ کتابنامه
۴	۳-۲-۱۰	پر	full	منبع شماره ۱ کتابنامه
۵	۳-۲-۱۳	مزه اولیهٔ قهوه	primary coffee taste	منبع شماره ۱ کتابنامه
۶	۳-۲-۱۴	مزه ثانویه قهوه	secondary coffee taste	منبع شماره ۱ کتابنامه
۷	۳-۲-۱۷	ایراد	taint	منبع شماره ۱ کتابنامه
۸	۳-۲-۱۸	پرمایه	thick	منبع شماره ۱ کتابنامه
۹	۳-۲-۲۰	آبکی	watery	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۰	۳-۲-۲۱	رقیق	weak	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۱	۳-۳-۳	پخته	baked	منبع شماره ۲ کتابنامه
۱۲	۳-۳-۲۸	ریویی	Rioy	منبع شماره ۱و۲ کتابنامه
۱۳	۳-۳-۳۱	نقطه سوز	scorched	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۴	۳-۳-۳۵	بیات	stale	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۵	۳-۳-۳۸	گیاهی	vegetative	منبع شماره ۳ کتابنامه
۱۶	۳-۴-۲	گزنده	acerbic	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۷	۳-۴-۳	ملس	acidy	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۸	۳-۴-۶	بی مزه	bland	منبع شماره ۱ کتابنامه
۱۹	۳-۴-۱۵	زننده	harsh	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲۰	۳-۴-۱۷	گوارا	mellow	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲۱	۳-۴-۲۰	گزنده	pungent	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲۲	۳-۴-۲۲	تیز	sharp	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲۳	۳-۴-۲۳	کم‌مزه	soft	منبع شماره ۱ کتابنامه
۲۴	۳-۴-۲۴	ترش‌گون	soury	منبع شماره ۱و۲ کتابنامه
۲۵	۳-۴-۲۵	می خوش	tangy	منبع شماره ۱و۲ کتابنامه
۲۶	۳-۴-۲۶	سرسوز	tipped	منبع شماره ۱و۲ کتابنامه

کتاب‌نامه

[1] Lingle, Ted R.The Coffee Cupper’s Handbook. A systematic guide to the sensory evaluation of coffee's flavor , 4th ed. Speciality Coffee Association (SCA). 2011

[2] Emily Puro.The book of Roast: The Craft of Coffee Roasting from Bean to Business. Roast Mabazine. 2017

[3] Sensory Lexicon. World Coffee Research. Version 2.0, 2017

[۴] فرهنگستان زبان و ادب فارسی، فرهنگ واژه های مصوب فرهنگستان، دفتر چهاردهم، سال ۱۳۹۶.