

ГОСТ Р 52089-2003  
(ИСО 3509-89)

Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОФЕ

Термины и определения

Coffee. Terms and definitions

ОКС 67.140.20  
ОКСТУ 9198

Дата введения 2004-07-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ГНУ НИИПП и СПТ) с участием специалистов Федерального государственного учреждения "Ростест-Москва" (ФГУ "Ростест-Москва")

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 "Пищевые концентраты, чай, кофе, натуральные ароматизаторы и красители"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 июня 2003 г. N 218-ст

3 Настоящий стандарт представляет собой аутентичный текст международного стандарта ИСО 3509:1989 "Кофе и кофепродукты. Термины и определения" в части терминов и их определений (кроме слова "кофепродукты"), а также содержит дополнительные требования в части построения и изложения, отражающие потребности экономики страны

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства кофе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Ндп."

Термины-синонимы без пометы "Ндп." приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы - курсивом.

## **1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области производства кофе.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области производства кофе, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## **2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:

[ГОСТ Р 51450-99 Кофе зеленый \(сырой\). Виды дефектов](#)

## **3 Термины и определения**

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 <b>кофе:</b> Плоды и зерна кофейного дерева культурных видов и продукты, получаемые из них на разных стадиях переработки и потребления. | coffee             |
| 2 <b>кофе Арабика:</b> Кофе ботанического вида <i>Coffea Arabica</i> Linney.  | Arabica coffee     |
| 3 <b>кофе Робуста:</b> Кофе ботанического вида <i>Coffea Canephora</i> Pierre.  | Robusta coffee     |
| 4 <b>кофе Либерика:</b> Кофе ботанического вида <i>Coffea Liberica</i> Hierre.  | Liberica coffee    |
| 5 <b>кофе Эксельса:</b> Кофе ботанического вида <i>Coffea dewevrei</i> De Wild and Durand var. <i>Excelsa</i> Chevalier.                  | Excelsa coffee     |
| 6 <b>кофе Арабуста:</b> Кофе межвидового гибрида <i>Coffea Arabica</i> x <i>Coffea canephora</i> Capot and Ake Assi.                      | Arabusta coffee    |
| 7 <b>свежий кофейный плод:</b> Целый плод кофейного дерева после сбора и до сушки.  | fresh coffee fruit |
| 8 <b>экзокарп:</b> Внешняя оболочка свежего кофейного плода.  | exocarп            |
| 9 <b>мезокарп:</b> Мякоть свежего кофейного плода.  | mesocarп           |
| 10 <b>пергаментная оболочка:</b> Эндокарп свежего кофейного плода.  | parchment          |

1 1 **кофейное зерно**: Семя кофейного дерева, заключенное в пергаментную оболочку. coffee bean

1 2 **пульпа (кофейного плода)**: Часть свежего кофейного плода, состоящая из экзокарпа и большей части мезокарпа, отделяемая при пульпировании. pulp

13 **сухой кофейный плод**: Целый высушенный плод кофейного дерева, состоящий из перикарпа и двух кофейных зерен. dried coffee fruit

Примечание - Сухой кофейный плод может содержать одно или более двух кофейных зерен.

1 4 **перикарп**: Совокупность оболочек сухого кофейного плода. pericarp

Примечание - Перикарп включает в себя сухие экзокарп, мезокарп и пергаментную оболочку.

15 **сухая пергаментная оболочка**: Сухой эндокарп кофейного плода. dried parchment

16 **серебристая оболочка**: Сухой семенной покров кофейного зерна, имеющий серебристый или медный оттенок. silverskin

1 7 **зеленый кофе; сырой кофе**: Высушенное и очищенное от сухой пергаментной оболочки кофейное зерно. green coffee; raw coffee

Примечание - Зеленый кофе не обязательно имеет зеленый цвет.

**1 8 мытый кофе:** Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих кофейных плодов. washed coffee

**1 9 мягкий кофе:** Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика. mild coffee

**2 0 немытый кофе:** Зеленый кофе, получаемый сухим способом обработки кофейных плодов. unwashed coffee

**2 1 муссонированный кофе:** Зеленый кофе, получаемый из немытого кофе, подвергнутого воздействию влажной атмосферы, что приводит к поглощению влаги и, как следствие этого, к набуханию кофейных зерен и изменению их цвета до коричневато-золотистого. monsooned coffee

**2 2 полированный кофе:** Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки кофейных плодов, при котором серебристая оболочка удаляется механически с целью придания блеска и улучшения внешнего вида кофейных зерен. polished coffee

**2 3 натуральный жареный кофе** (Ндп. жженный кофе): Пищевой продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе. natural roasted coffee

**24 натуральный жареный кофе в зернах: -**

natural roasted  
coffee beans

**2 5 натуральный жареный молотый кофе:** Пищевой продукт, получаемый помолом натурального жареного кофе в зернах.

natural roasted  
ground coffee

**2 6 жидкий кофейный экстракт:** Продукт, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды, используемый для получения растворимого кофе.

liquid coffee  
extract

**2 7 натуральный растворимый кофе:** Сухой пищевой продукт, растворимый в воде, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованием в качестве экстрагента воды.

natural instant  
coffee

**28 порошкообразный натуральный растворимый кофе:** Натуральный растворимый кофе в виде мелкодисперсного хорошо сыпучего

spray-dried  
natural instant  
coffee

порошка, получаемый способом, при котором жидкий кофейный экстракт разбрызгивается в горячей среде и при испарении воды превращается в сухие частицы.

**2 9 гранулированный натуральный растворимый кофе:** Натуральный растворимый кофе в виде хрупких агломерированных частиц с пористой структурой, получаемый способом, при котором сухие частицы слипаются, образуя частицы большего размера.

agglomerated  
natural instant  
coffee

**3 0 сублимированный натуральный растворимый кофе:** Натуральный растворимый кофе в виде частиц плотной структуры с гладкой или слегка шероховатой поверхностью, получаемый методом, при котором жидкий кофейный экстракт замораживают, проводят грануляцию или дробление замороженного экстракта, а лед удаляют путем сублимации.

freeze-dried  
natural instant  
coffee

Примечание - При сублимации лед испаряется в газообразном состоянии, минуя жидкое.

**3 1 декофеинизированный кофе:** Кофе, из которого удален кофеин.

decaffeinated  
coffee

Примечание - Кофеин может быть удален частично. Максимальное остаточное содержание кофеина, как правило, указывают в прилагаемых к декофеинизированному кофе документах.

**3 2 плоское кофейное зерно:** Кофейное зерно с одной заметно плоской передней частью.

flat bean

**3 3 караколь:** Кофейное зерно, имеющее форму, близкую к овальной, как следствие отсутствия в плоде других зерен.

caracol

**3 4 слоновое зерно:** Кофейное зерно, имеющее неправильную форму в результате срастания двух или большего числа кофейных зерен, возникшего вследствие ложной полиэмбрионии.

elephant bean

**3 5 диаметр кофейного зерна:** Диаметр наименьшего круглого отверстия сита, через которое может пройти кофейное зерно. diameter of coffee bean

**3 6 посторонние примеси кофе:** Примеси минерального, животного или растительного происхождения, не связанные с кофейными плодами. foreign matters of coffee

Примечание - Виды посторонних примесей - по [ГОСТ Р 51450](#).

**3 7 дефекты кофе:** Дефекты, образующиеся в процессе роста или обработки кофейных плодов, при сборе кофейных плодов, при переработке кофейных плодов, при хранении и транспортировании кофе, зависящие от сепарации кофе. defects of coffee

Примечание - Виды дефектов кофе - по [ГОСТ Р 51450](#).

**3 8 сухой способ обработки (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в сушке кофейных плодов и удалении перикарпа. dry process

**3 9 сушка кофейных плодов:** Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных плодов с целью последующего удаления перикарпа и обеспечения сохранности. drying of coffee fruits

**4 0 удаление перикарпа:** Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении перикарпа с целью получения зеленого кофе. dehusking



**4 1 влажный способ обработки (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в пульпировании кофейных плодов, ферментации, промывке, сушке кофейных зерен и последующем удалении сухой пергаментной оболочки. wet process

**4 2 сортировка кофейных плодов:** Технологический процесс, заключающийся в разделении свежих кофейных плодов по размеру, плотности и зрелости. selection of fruits

**4 3 пульпирование (кофейных плодов):** Технологический процесс, заключающийся в механическом удалении пульпы. pulping

Примечание - Часть мезокарпа обычно остается прилипшей к пергаментной оболочке.

**4 4 ферментация (кофейных зерен):** Технологический процесс, заключающийся в размягчении мезокарпа, прилипшего к пергаментной оболочке прошедших пульпирование кофейных плодов, для его последующего удаления. fermentation process

**45 промывка (кофейных зерен):** Технологический процесс, заключающийся в удалении с помощью воды остатков мезокарпа с поверхности пергаментной оболочки. washing

**4 6 сушка кофейных зерен:** Технологический процесс, заключающийся в снижении влажности кофейных зерен в пергаментной оболочке до уровня, обеспечивающего удовлетворительные технические возможности для удаления сухой пергаментной оболочки и не оказывающего отрицательного влияния на дальнейшее хранение зеленого кофе. drying of parchment coffee beans

**4 7 удаление сухой пергаментной оболочки:** Механическое удаление сухой пергаментной оболочки с целью получения зеленого кофе. hulling of dried parchment

**4 8 сепарация зеленого кофе:** Технологический процесс, заключающийся в удалении из зеленого кофе посторонних примесей и кофейных зерен с дефектами. sorting

**4 9 обжаривание зеленого кофе:** Тепловая обработка зеленого кофе, в результате которой происходят существенные физические и химические изменения структуры и состава зеленого кофе, приводящие к появлению коричневой окраски зерен и характерного аромата жареного кофе. roasting

**5 0 помол кофе:** Размалывание натурального жареного кофе в зернах для получения молотого кофе. grinding

## **Алфавитный указатель терминов на русском языке**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>дефекты кофе</b>             | 37 |
| <b>зерна кофейного диаметр</b>  | 35 |
| <b>зерно кофейное</b>           | 11 |
| <b>зерно кофейное плоское</b>   | 32 |
| <b>зерно слоновое</b>           | 34 |
| <b>караколь</b>                 | 33 |
| <b>кофе</b>                     | 1  |
| <b>кофе Арабика</b>             | 2  |
| <b>кофе Арабуста</b>            | 6  |
| <b>кофе декофеинизированный</b> | 31 |
| <i>кофе зеленый</i>             | 17 |
| <b>кофе Либерика</b>            | 4  |
| <b>кофе муссонированный</b>     | 21 |
| <b>кофе мытый</b>               | 18 |

|   |    |
|---|----|
| <b>кофе мягкий</b>                                  | 19 |
| <b>кофе натуральный жареный</b>                     | 23 |
| <b>кофе натуральный жареный в зернах</b>            | 24 |
| <b>кофе натуральный жареный молотый</b>             | 25 |
| <b>кофе натуральный растворимый</b>                 | 27 |
| <b>кофе натуральный растворимый гранулированный</b> | 29 |
| <b>кофе натуральный растворимый порошкообразный</b> | 28 |
| <b>кофе натуральный растворимый сублимированный</b> | 30 |
| <b>кофе немытый</b>                                 | 20 |
| <b>кофе полированный</b>                            | 22 |
| <b>кофе Робуста</b>                                 | 3  |
| <i>кофе сырой</i>                                   | 17 |
| <b>кофе Эксцельса</b>                               | 5  |
| <b>мезокарп</b>                                     | 9  |
| <b>обжаривание зеленого кофе</b>                    | 49 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>оболочка пергаментная</b>         | 10 |
| <b>оболочка серебристая</b>          | 16 |
| <b>оболочка сухая пергаментная</b>   | 15 |
| <b>перикарп</b>                      | 14 |
| <b>плод кофейный свежий</b>          | 7  |
| <b>плод кофейный сухой</b>           | 13 |
| <b>помол кофе</b>                    | 50 |
| <b>примеси кофе посторонние</b>      | 36 |
| <b>промывка</b>                      | 45 |
| <b>промывка кофейных зерен</b>       | 45 |
| <b>пульпа</b>                        | 12 |
| <b>пульпа кофейного плода</b>        | 12 |
| <b>пульпирование</b>                 | 43 |
| <b>пульпирование кофейных плодов</b> | 43 |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>сепарация зеленого кофе</b>                  | <b>48</b> |
| <b>сортировка кофейных плодов</b>               | <b>42</b> |
| <b>способ обработки влажный</b>                 | <b>41</b> |
| <b>способ обработки кофейных плодов влажный</b> | <b>41</b> |
| <b>способ обработки кофейных плодов сухой</b>   | <b>38</b> |
| <b>способ обработки сухой</b>                   | <b>38</b> |
| <b>сушка кофейных зерен</b>                     | <b>46</b> |
| <b>сушка кофейных плодов</b>                    | <b>39</b> |
| <b>удаление перикарпа</b>                       | <b>40</b> |
| <b>удаление сухой пергаментной оболочки</b>     | <b>47</b> |
| <b>ферментация</b>                              | <b>44</b> |
| <b>ферментация кофейных зерен</b>               | <b>44</b> |
| <b>экзокарп</b>                                 | <b>8</b>  |
| <b>экстракт кофейный жидкий</b>                 | <b>26</b> |

**Алфавитный указатель терминов на**

**английском языке**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| agglomerated natural instant coffee | 29 |
| Arabica coffee                      | 2  |
| Arabusta coffee                     | 6  |
| caracol                             | 33 |
| coffee                              | 1  |
| coffee bean                         | 11 |
| decaffeinated coffee                | 31 |
| defects of coffee                   | 37 |
| dehusking                           | 40 |
| diameter of coffee bean             | 35 |
| dried coffee fruit                  | 13 |
| dried parchment                     | 15 |
| dry process                         | 38 |
| drying of coffee fruits             | 39 |



|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| drying of parchment coffee bean     | 46 |
| elephant bean                       | 34 |
| Excelsa coffee                      | 5  |
| exocarp                             | 8  |
| fermentation process                | 44 |
| flat bean                           | 32 |
| foreign matters of coffee           | 36 |
| freeze-dried natural instant coffee | 30 |
| fresh coffee fruit                  | 7  |
| green coffee                        | 17 |
| grinding                            | 50 |
| hulling of dried parchment          | 47 |
| Liberica coffee                     | 4  |
| liquid coffee extract               | 26 |
| mesocarp                            | 9  |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| mild coffee                   | 19 |
| monsooned coffee              | 21 |
| natural instant coffee        | 27 |
| natural roasted coffee        | 23 |
| natural roasted coffee beans  | 24 |
| natural roasted ground coffee | 25 |
| parchment                     | 10 |
| pericarp                      | 14 |
| polished coffee               | 22 |
| pulp                          | 12 |
| pulping                       | 43 |
| raw coffee                    | 17 |
| roasting                      | 49 |
| Robusta coffee                | 3  |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| selection of fruits                | 42 |
| silverskin                         | 16 |
| sorting                            | 48 |
| spray-dried natural instant coffee | 28 |
| unwashed coffee                    | 20 |
| washed coffee                      | 18 |
| washing                            | 45 |
| wet process                        | 41 |

Текст документа сверен по:  
официальное издание  
М.: ИПК Издательство стандартов, 2003