

CÀ PHÊ CHẤT LƯỢNG CAO VIỆT NAM: CÁCH TIẾP CẬN TỪ CHUỖI GIÁ TRỊ VÀ TẦM QUAN TRỌNG CỦA THỬ NÉM

NGUYỄN BÁ THANH

*Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh
thanhngba@iuh.edu.vn*

Tóm tắt. Cà phê là một trong những thức uống tiêu thụ nhiều nhất trên thế giới và là loại hàng hóa được giao dịch đứng thứ 2 trên thế giới sau dầu mỏ. Chất lượng cà phê là vấn đề luôn được khách hàng quan tâm và đòi hỏi nhà sản xuất phải đáp ứng tiêu chuẩn. Đó là chìa khóa về giá cả trong hoạt động mua bán. Cà phê chất lượng cao được đưa vào nhóm sản phẩm quốc gia từ năm 2017 cho thấy tầm quan trọng của mặt hàng nông sản này. Trên thực tế, có nhiều yếu tố tác động trong chuỗi cà phê: từ khâu chọn giống, trồng trọt, chế biến, rang xay, thử nếm.... Việc xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng từ nông trại đến ly cà phê đóng vai trò quan trọng nhằm truy xuất được nguồn gốc và đảm bảo chất lượng cao nhất của sản phẩm. Hệ thống này xây dựng nhằm đánh giá thường xuyên các chỉ tiêu sản phẩm (*hóa lý và cảm quan*) theo thời điểm, mùa vụ, vùng địa lý của cà phê (cà phê Arabica và cà phê Robusta). Trong các dữ liệu giám sát này, dữ liệu thử nếm cảm quan là tiêu chí quan trọng trong phân hạng chất lượng cà phê. Đây cũng chính là yếu tố quyết định giá cả cà phê khi giao dịch mua bán. Với mục tiêu nhằm đề xuất giải pháp nâng cao chất lượng cà phê Việt Nam và xây dựng thương hiệu cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản trong bối cảnh hiện nay ở Việt Nam và nhấn mạnh tầm quan trọng của dữ liệu thử nếm, bài báo này sẽ trình bày 4 nội dung chính: (1) bức tranh chung về chế biến cà phê từ giai đoạn trồng cà phê đến khâu cuối cùng là tiêu thụ sản phẩm, (2) tiêu chuẩn cà phê và tiêu chuẩn thử nếm cà phê, (3) tiêu chí xây dựng đội ngũ thử nếm cà phê ở các đơn vị chế biến, sản xuất, xuất khẩu cà phê và (4) cuối cùng là một số đề xuất nâng tầm giá trị cho hạt cà phê Việt Nam trong tương lai. Chúng tôi hy vọng rằng bài báo là một tài liệu tham khảo hữu ích giúp các đơn vị sản xuất cà phê hiểu rõ bức tranh toàn cảnh về các yếu tố tác động trong chuỗi giá trị của cà phê, từ đó thấy được vai trò rất quan trọng của đội ngũ thử nếm trong việc xây dựng tiêu chuẩn cà phê chất lượng cao.

Từ khóa. Cà phê Việt Nam, cà phê đặc sản, chất lượng cao, thử nếm cà phê.

VIETNAM HIGH QUALITY COFFEE: AN APPROACH FROM THE COFFEE VALUE CHAIN AND THE IMPORTANCE OF COFFEE CUPPING

Abstract. Coffee is one of the most popular drinks and it is the 2nd rank of exchanged goods in the world, after crude oil. The quality of coffee plays an important role and the producers always trying to adapt the consumers' need. Quality standard of coffee is a key to affect on price of exchanging. In Vietnam, the highly quality coffee has been in the list of national products since 2017. It revealed that coffee is one of important Vietnamese agricultural goods. In fact, the quality of coffee was affected by several factors including genetics (species and varieties), agronomy, and harvesting method, post-harvest treatments, roasting and cupping technology. Establishing coffee quality control system in coffee value chain from farm to cup plays an important role to determine the authenticity and traceability of those products to assure the best high quality. This system built to evaluate frequently the coffee quality criteria (physiochemical characteristics and sensory properties) by harvesting time, seasons, geographical regions of Arabica and Robusta coffees. In those quality control database, the coffee cupping scores evaluated by standards (international and national norms) are an important criteria to coffee grading that decides the price of buying/selling coffees. The goal of this paper suggests the solutions to improve the quality of Vietnamese coffee and establishes the national brandnames for high quality coffee, specialty coffee in current time and highlights the importance of coffee cupping data. The main contents of this paper include: (1) from-seed-to-up scenerio of coffee chain, (2) coffee standards system and high quality specialty coffee cupping test, (3) criteria and to build up coffee cuppers in factory, company and (4) finally to suggest the important improving steps towards the high value of Vietnamese coffee in future. We hope that this paper

is a useful reference help coffee production units understand the whole picture about the affected factors in coffee value chain. From that, the role of sensory coffee cuppers to set up the standard of high quality products is very important.

Keywords. *Vietnam coffee, specialty coffee, high quality, coffee cupping.*

1 GIỚI THIỆU

1.1. Cà phê Việt Nam và một số hạn chế ảnh hưởng đến giá trị xuất khẩu

Cà phê được người Pháp đưa vào Việt Nam từ những năm 1857 và được nhập vào để trồng ở Việt Nam từ năm 1888. Giai đoạn đầu, cây cà phê được trồng thử nghiệm tại Ninh Bình, Quảng Bình và một số tỉnh khác. Đến đầu thế kỷ 20, cây cà phê được trồng ở các đồn điền của Pháp ở Phú Quỳ (Nghệ An) và một số nơi ở Tây Nguyên. Từ năm 1920 trở đi, cây cà phê được trồng với diện tích đáng kể ở Buôn Ma Thuột, Đaklak. Gần đây, diện tích trồng cà phê Việt Nam tăng nhanh. Hiện nay Việt Nam là quốc gia có sản lượng xuất khẩu cà phê nhân đứng thứ 2 trên thế giới, chỉ sau Braxin [1], duy trì đều đặn giá trị trên 3 tỷ USD/năm. Ngành hàng này đang được chính phủ hướng đến nâng giá trị xuất khẩu lên mức 6 tỷ USD vào năm 2030, song để đạt được cũng còn nhiều điều phải làm và lợi thế vẫn đang nằm ở các công ty nước ngoài [2]. Đó là các công ty cà phê có vốn nước ngoài, gọi là doanh nghiệp FDI tham gia thị trường cà phê Việt Nam [3]



Hình 1. Vườn giống cà phê





Hình 2. Cây cà phê

Mặc dù xuất khẩu cà phê đứng vị trí thứ hai thế giới nhưng giá xuất khẩu của cà phê Việt Nam ở mức thấp và phần lớn là hàng thương mại chất lượng thông thường và chủ yếu xuất cà phê nhân thô (chiếm đến hơn 80% khối lượng xuất khẩu). Về chất lượng, cà phê nguyên liệu khi thu hoạch không đáp ứng đủ tiêu chuẩn về độ chín, cà phê còn lẫn các tạp chất dẫn đến chất lượng còn thấp...đem lại giá trị không cao. Bên cạnh đó, thực tế thế giới không biết đặc tính của cà phê Việt Nam và cà phê Việt Nam còn chưa tham gia được vào chuỗi giá trị toàn cầu [4]. Cà phê Việt Nam được các hãng cà phê trên thế giới mua hàng năm với 1,8 triệu tấn/năm cà phê nhân để làm các sản phẩm rang xay, hòa tan...nhưng nguồn gốc xuất xứ của cà phê Việt Nam luôn không được thể hiện trong công bố trên bao bì và người tiêu dùng chỉ được biết trên bao bì là cà phê Robusta hoặc Arabica. Phần lớn sản lượng cà phê Việt Nam xuất khẩu ra thế giới là Robusta (chiếm 30% sản lượng toàn cầu). Vì vậy, nguyên liệu cà phê nhân Việt Nam luôn có trong thành phần các sản phẩm của các công ty cà phê ngoại FDI ở Việt Nam. Thực tế này cho thấy, ngành cà phê Việt Nam hiện nay chưa thực hiện được việc nâng cao giá trị gia tăng cho nhóm ngành này, đồng thời chưa xây dựng được thương hiệu hoặc tính đặc trưng của cà phê Việt Nam. Đây là một thách thức rất lớn, đặc biệt là với sản lượng xuất khẩu cà phê nhân hay nhu cầu của tiêu thụ rất lớn trong thời gian qua.

1.2. Mối liên hệ giữa chất lượng cà phê với chủng loại và nguồn gốc xuất xứ

Khi bàn đến chất lượng cà phê thì yếu tố chủng loại cà phê và nguồn gốc xuất xứ của cà phê không thể không nói đến. Về chủng loại thì hai chủng loại chính là cà phê Arabica và Robusta có những đặc điểm khác biệt nên hệ thống xuyên suốt trong chuỗi giá trị của hai chủng loại cà phê này là khác nhau dẫn đến tiêu chuẩn chất lượng cũng như giá trị kinh tế đem lại khác nhau (Bảng 1).

Bảng 1. Sự khác nhau giữa Arabica và Robusta

TT	Yếu tố	Arabica	Robusta
1	Diện tích trồng trọt	70% sản lượng cà phê thế giới	30% sản lượng cà phê thế giới
2	Cấu trúc gen	44 cặp nhiễm sắc thể	22 cặp nhiễm sắc thể
3	Caffein	0,9-1,9%	1,7-4%
4	Axit Chlorogenic (CGA)	5,5-8,0%	7-10%
5	Hình dạng	To hơn, hình ovan, hầu như dạng cong chữ S 	Nhỏ hơn, tròn, hơi thẳng phía đầu 
6	Chiều cao của cây (m)	2,5-4,5	4,5-6,0 m
7	Độ cao (m)	600-2200	0-800
8	Lượng mưa (mm)	1200-2200	2200-3000
9	Nhiệt độ ($^{\circ}\text{C}$)	15-24	18-36
10	Chất béo (%)	15-17	10-11.5
11	Đường saccaro (%)	6-9	3-7
12	Nguồn gốc	Trung và Nam Mỹ, Châu Phi (chủ yếu Ethiopia và Kenya), dễ bị tổn thương và ảnh hưởng mạnh bởi khí hậu	Indonesia, Vietnam, Châu Phi (Uganda, Camerun và Bờ Biển Ngà), ít bị tổn thương, khả năng chống chịu tốt với biến đổi khí hậu
13	Vị	Hương vị đa dạng, tính axit rõ, mùi thơm nhiều và ít đắng	Đậm hơn, vị chua ít nổi bật, ít thơm và đắng
14	Màu sắc phi pha chế	Màu Hazel với sự phản chiếu màu đỏ, với một loại kem nhỏ gọn và đôi khi nổi bật	Màu đen mạnh với màu kem đậm hơn và dày hơn
15	Giá cả	Đắt hơn	Rẻ hơn
Nguồn : https://www.coffeechemistry.com/general/agronomy/differences-arabica-and-robusta-coffee https://www.getcoffeehappy.com/difference-arabica-robusta-coffee-beans/ https://javacoffeeiq.com/wp-content/uploads/2017/11/arabica-robusta.jpg			

Trong khi đó, khi nói về nguồn gốc xuất xứ, các sản phẩm nước ngoài...đều có những tính chất cảm quan đặc thù để nhận dạng và luôn đi kèm như khăng định thương hiệu với các quốc gia khác. Các bản đồ đặc điểm cà phê trên thế giới hầu như không xuất hiện chữ Việt Nam về nguồn gốc sản phẩm. Có rất hiếm tài liệu có đề cập đến đặc tính cà phê Việt Nam. John Hoffman (2014) đề cập “rất ít cà phê chất lượng cao ở Việt Nam và cà phê Việt Nam có vị nhạt, mùi gỗ và thiếu vị ngọt hoặc thiếu những tính chất cảm quan tốt [5]. Đây là những đặc tính cảm quan mà thế giới cảm nhận chung về cà phê Việt Nam. Với số lượng xuất khẩu khá lớn nhưng chủ yếu là nguyên liệu nhân thô nên những hương vị đặc trưng của cà phê Việt Nam không được thế giới biết đến. Điều này cho thấy mối liên hệ giữa phân hạng chất lượng và các đặc tính cảm quan của sản phẩm cà phê được đánh giá trong các giai đoạn của chuỗi giá trị cà phê từ giống đến ly cà phê. Trong một tài liệu mới công bố của Hiệp hội cà phê cao Việt Nam (VICOFA)

năm 2019 về cà phê Việt Nam có đề cập đến hệ tiêu chuẩn của SCA (Tiêu chuẩn của Hiệp hội cà phê đặc sản) đối với một số giống cà phê Robusta và Arabica Việt Nam [6] nhưng thực tế sản lượng đạt chất lượng cao vẫn hạn chế. Hiện nay, cà phê Việt Nam xuất khẩu đều dựa trên tiêu chuẩn của khách hàng cung cấp và căn cứ tiêu chuẩn đó sẽ quyết định giá cả trong hoạt động mua bán. Đối với cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản, khách hàng sẽ đưa ra yêu cầu đánh giá theo tiêu chuẩn chung của thế giới (tiêu chuẩn SCA) [7]

Trên thế giới, tỉ lệ cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản chỉ chiếm khoảng 5% trên tổng số lượng cà phê trên toàn thế giới. Vì vậy, ngành cà phê Việt Nam hướng đến những dòng chất lượng cao thì việc xây dựng hệ thống dữ liệu chất lượng thủ nếm gắn kết với các công đoạn trong chuỗi giá trị cà phê đóng vai trò quan trọng trong việc xác định tính chất cảm quan đặc thù. Đây là cơ sở xây dựng nên hệ thống tiêu chuẩn thủ nếm về cà phê chất lượng cao Việt Nam nhằm khẳng định thương hiệu và xác định rõ ranh giới với các nguồn cà phê chất lượng cao từ các quốc gia khác trên thế giới.

1.3. Những hoạt động nâng cao chất lượng, thương hiệu của cà phê Việt Nam

Trên thực tế, chính phủ đã ban hành các chính sách cũng như các vấn đề về phát triển cà phê đến 2023 và tầm nhìn 2030 phát triển cà phê chất lượng cao. Các quy chuẩn quốc gia (Vietgap), quốc tế như 4C (Common Code for the Coffee Community), UTZ (UTZ certified), RFA (Rain Forest Alliance) liên quan đến sự phát triển bền vững cũng được áp dụng [6]. Bên cạnh đó, các địa phương cũng xây dựng hệ thống chỉ dẫn địa lý: cà phê Robusta (Buôn Mê Thuột), cà phê Arabica (Sơn La); cà phê Dak Hà (Đắk Nông); các nhãn hiệu chứng nhận: cà phê Arabica Cầu Đất (Đà Lạt, Lâm Đồng), cà phê Arabica Lang Biang (Đà Lạt, Lâm Đồng)...để khẳng định việc thương hiệu và xây dựng định hướng phát triển lâu dài, đặc biệt là mảng cà phê chất lượng cao.



Hình 3. Quả cà phê và nhân cà phê thóc



Hình 4. Cà phê thóc chế biến ướt

Trong hai năm trở lại đây, Cuộc thi cà phê đặc sản 2019 và 2020 được tổ chức Hiệp Hội cà phê Buôn Ma Thuột (BCA) được tổ chức đã có sự tham gia của nhiều doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh cà phê trong và ngoài nước đã chú trọng đến các hoạt động thủ nếm cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản. Điều đó cho thấy từng bước xây dựng những khung hoạt động để định hướng trong phát triển ngành hàng này và hướng đến xây dựng thương hiệu sản phẩm cà phê quốc gia chất lượng cao, nâng cao giá trị sử dụng, thưởng thức và xuất khẩu. Vì vậy, để hướng đến các chuẩn mực quốc tế, thì ngành cà phê cần có những lộ trình xây dựng những quy trình quản lý và hệ thống tiêu chuẩn chất lượng cà phê, mà ở đây là hoạt động thủ nếm cảm quan là một trong những hoạt động then chốt gắn liền với nâng cao chất lượng toàn bộ các

công đoạn của chuỗi giá trị cà phê từ giống đến ly cà phê (*from seed to cup*).



Hình 5. Cà phê nhân chế biến ướt



Hình 6. Cà phê hạt rang và ly cà phê

2 CHUỖI GIÁ TRỊ CÀ PHÊ VÀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

2.1. Các công đoạn then chốt trong chuỗi cà phê ảnh hưởng đến mùi vị

Mùi vị của ly cà phê được cảm nhận là kết quả của sự biến đổi của các công đoạn từ chọn giống đến ly cà phê cho người tiêu dùng là một quá trình phức tạp. Đó là sự tương tác giữa chuỗi các yếu tố công đoạn bao gồm: Lựa chọn giống, chủng loại cà phê, chăm sóc trong khi trồng trọt, quá trình thu hoạch, sơ chế, xử lý sau thu hoạch, quá trình rang, quá trình xay, quá trình thử nếm và tiêu thụ sản phẩm [8]. Trình tự của các công đoạn trong chuỗi giá trị cà phê liên quan đến chất lượng thử nếm được tóm tắt như sau:

2.1.1. Lựa chọn giống: Các giống cà phê được trồng trên thế giới chủ yếu 2 loại Arabica và Robusta và có hương vị khác nhau, giá trị và điều kiện trồng trọt khác nhau [Bảng 1]

2.1.2. Chăm sóc trong khi trồng trọt: Quá trình chăm sóc khi trồng trọt (phân bón, tưới nước, cắt, tỉa...), trồng xen canh và ưu tiên các cây tạo bóng râm cho cây cà phê [9].

2.1.3. Thu hoạch, quy trình chế biến và các vấn đề xử lý sau thu hoạch: Hiện nay có hai quy trình chính để chế biến cà phê là quá trình chế biến khô, chế biến ướt. Tuy nhiên, một phương pháp chế biến cải tiến kết hợp giữa chế biến khô và chế biến ướt là chế biến Honey. Phương pháp này có ưu điểm trong quá trình phơi phần đường chứa trong thịt quả tiếp tục thẩm thấu vào nhân cà phê làm cho mùi vị phong phú hơn [10]

2.1.4. Rang cà phê: Rang cà phê là một trong những quá trình quan trọng trong chuỗi giá trị cà phê. Rang cà phê là quá trình gia nhiệt biến đổi các tính chất hóa học của hạt cà phê nhằm tạo ra vô số những hương vị do phản ứng maillard và phản ứng caramel hóa tạo ra [11]. Quá trình rang được tiến hành để sản xuất cà phê rang xay, cà phê hòa tan và để đánh giá chất lượng cà phê bằng phương pháp thử nếm.

2.1.5. Xay cà phê: Quá trình xay tạo ra kích thước bột cà phê phù hợp với các phương pháp pha chế. Đây là một trong những vấn đề liên quan đến thiết bị, kỹ thuật pha chế ảnh hưởng đến chất lượng cảm quan của ly cà phê.

2.1.6. Thử nếm: Như đã đề cập ở trên, đây là nội dung quan trọng. Trong phần 2.3 dưới đây, chúng tôi mong muốn mang tới người đọc cách nhìn đầy đủ về vấn đề này. Thông qua đội ngũ chuyên gia thử nếm, những đặc tính chất lượng cảm quan của cà phê được xác định và khẳng định các chuẩn mực về tiêu chuẩn chất lượng cảm quan (*coffee cupping test*) đối với cà phê nhân, cà phê chất lượng cao và cà phê đặc sản.

2.1.7. Tiêu thụ sản phẩm: Thức uống đa dạng từ cà phê với hương vị đặc thù được tạo ra trong quá trình này để tiêu thụ sản phẩm nhằm đáp ứng thị hiếu của nhiều phân khúc người tiêu dùng thông qua thiết bị

và kỹ thuật pha chế (*barista*).

2.2. Tiêu chuẩn cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản

Cà phê chất lượng cao là khái niệm cà phê được phân hạng dựa trên các tiêu chuẩn phân hạng của quốc gia, quốc tế với các tiêu chí cơ lý (số lượng hạt lỗi, tạp chất, hạt đen, hạt lỗi) và tiêu chuẩn thủ nếm. Tiêu chuẩn phân hạng dựa trên tiêu chuẩn của các Tổ chức cà phê thế giới (ICO), Hiệp hội cà phê đặc sản (SCA) và Tổ chức nghiên cứu cà phê thế giới (WCR).

Trong xu hướng mới của thế giới, cà phê đặc sản (đặc biệt) được nhắc đến là một trong những hướng đi mới. Thuật ngữ cà phê đặc sản (*specialty coffee*) được nhắc đến lần đầu tiên năm 1974 của Erna Knutsen trong một số của Tạp Chí Thương mại Trà và Cà phê và hướng đến sản phẩm cà phê Arabica. Thuật ngữ cà phê đặc sản được mô tả là những hạt cà phê có hương vị tuyệt vời nhất được sản xuất trong những mẻ nhỏ với điều kiện đặc biệt [12].

Các chuẩn mực hàng đầu về tiêu chuẩn thủ nếm cà phê nói chung được ông Ted R. Lingle, chủ tịch đầu tiên của Hiệp hội cà phê đặc sản của Mỹ (SCAA) hệ thống hóa bằng tài liệu Thủ nếm cà phê [13]. Bộ tài liệu này cung cấp những nền tảng cơ bản về kỹ thuật thủ nếm cà phê. Đây được xem là tài liệu chuẩn trong việc đánh giá chất lượng cà phê hiện nay trên thế giới. Các chuẩn mực từ chuẩn bị mẫu, ly tách để thủ nếm, các hệ thống thuật ngữ, thang điểm đánh giá chất lượng cà phê cũng được đề cập trong tài liệu này.

2.3. Hệ thống tiêu chuẩn và thuật ngữ thủ nếm

Tiêu chuẩn này được quy định trong các tiêu chuẩn của quốc gia, Tổ chức cà phê, Hiệp hội Cà phê của thế giới, quốc gia, Hiệp hội cà phê đặc sản (SCA). Các tiêu chuẩn này đặt trên nền tảng nhu cầu của khách hàng và là cơ sở cho các điều khoản trong hợp đồng kinh doanh, mua hàng của khách hàng. Theo nguyên tắc là nhà sản xuất và khách hàng thống nhất tiêu chuẩn và được cụ thể hóa trong các điều khoản mua bán, kinh doanh mặt hàng này. Trong bài báo này, chúng tôi sẽ nêu ra những tiêu chuẩn quan trọng (hóa lý, cảm quan) đối với sản phẩm cà phê nhân, hệ thống đánh giá của SCA và yêu cầu của hội đồng thủ nếm:

2.3.1. Tiêu chuẩn cơ lý: Trong ngành hàng cà phê, các tiêu chuẩn về cà phê nhân là chuẩn mực về phân hạng cà phê dựa trên kích thước hạt cà phê, các lỗi, tạp chất, độ ẩm... Các tiêu chuẩn này được lượng hóa cụ thể như tiêu chuẩn cà phê nhân TCVN 4193:2014.

2.3.2. Tiêu chuẩn thủ nếm: Tiêu chuẩn thủ nếm là tiêu chí quan trọng của cà phê nhân khi xuất khẩu ra thị trường nước ngoài. Trong tiêu chuẩn thủ nếm xuất khẩu TCVN hiện nay là tiêu chuẩn khung như khi cà phê xuất khẩu phụ thuộc vào tiêu chuẩn của khách hàng, đặc biệt với các khách hàng xuất khẩu, họ sử dụng tiêu chuẩn thủ nếm dựa trên hệ thống tiêu chuẩn của SCA.

2.3.3. Bánh xe mùi vị cà phê và thuật ngữ chất lượng cà phê:

- Năm 1984, tài liệu cẩm nang cho người thủ nếm được Hiệp hội cà phê đặc sản Mỹ (SCAA) xuất bản lần đầu tiên được viết bởi Ted R. Lingle cung cấp các thuật ngữ thủ nếm cà phê, mùi vị lỗi, phương pháp chuẩn bị mẫu và thủ nếm cà phê. Trong tài liệu này cung cấp bánh xe mùi vị cà phê. Là tài liệu rất hữu ích cho các nhà rang xay, kinh doanh cà phê, và ngành công nghiệp cà phê. Trong tài liệu này [13], các thuật ngữ về cà phê được chia thành các nhóm theo quá trình biến đổi mùi vị của hạt cà phê từ quá trình chế biến, rang xay và pha chế.
- Năm 2016, Tổ chức Cà phê thế giới xuất bản một bản thuật ngữ cà phê mới. Thuật ngữ này tập hợp các mẫu cà phê nhân trên thế giới và được đánh giá bởi các chuyên gia thủ nếm cà phê [14]. Bánh xe mùi vị được cập nhật dựa nhu cầu hiểu biết và phát triển của ngành cà phê thế giới. Đây là tài liệu quan trọng về các thuật ngữ thủ nếm, mẫu chuẩn để huấn luyện đội ngũ thủ nếm. Trong tài liệu này, mùi vị cà phê được phân thành các 9 nhóm mùi vị chủ đạo với 110 thuộc tính mùi, vị, cấu trúc có trong cà phê và cung cấp mẫu chuẩn đo lường cường độ các đặc tính cảm quan (Bảng 2).

Bảng 2. Nhóm mùi vị cà phê [14]

TT	Phân nhóm	Mùi (*)
1	Mùi hương hoa	Hoa, trà đen
2	Mùi trái cây	Dâu, trái cây sấy,
3	Mùi chua/lên men	Chua, mùi cùn/mùi lên men,
4	Mùi ngọt	Vani, ngọt đường, hạt rang, mùi ngọt
5	Mùi hạt xanh rau củ	Mùi dầu olive, mùi gắn với sản phẩm tươi, nhóm hạt
6	Mùi gia vị	Quế, hồi, tiêu, hăng
7	Mùi hạch	Mùi hạt nutty (hạt dẻ, hạnh nhân, đậu phộng..)
8	Mùi rang	Ngũ cốc, cháy, mùi thuốc lá
9	Mùi khác	Hóa chất, giấy, ẩm mốc...

(*): Các thuật ngữ của mùi là những đặc tính mùi của sản phẩm/nhóm sản phẩm gợi lên cảm giác tương ứng và được định nghĩa rõ trong tài liệu Thuật ngữ thử nếm cà phê của Tổ Chức Cà phê thế giới 2016)

2.3.4. Hệ thống tiêu chuẩn đào tạo và yêu cầu của đội ngũ thử nếm

Như đề cập ở phần đầu, để đào tạo đội ngũ thử nếm, phải tiến hành lựa chọn những người có năng lực về thử nếm, đánh giá cảm quan. Để lựa chọn Hội đồng thử nếm cảm quan cà phê, chúng ta có thể sử dụng hệ thống tiêu chuẩn Phương pháp luận về phân tích cảm quan:

- Phương pháp luận- Hướng dẫn Lựa chọn, huấn luyện, giám sát những người được huấn luyện/chuyên gia (ISO 8586:2012);
- Phương pháp luận- Hướng dẫn ban đầu và huấn luyện người đánh giá để phát hiện và nhận biết mùi vị (ISO 5496:2006);
- Phương pháp luận: Hướng dẫn chung để thiết lập Profile cảm quan (ISO 132999:2016)
- Phân tích cảm quan- Xác định và lựa chọn thuật ngữ mô tả để thiết lập profile cảm quan theo cách tiếp cận đa chiều (ISO 11035:1994)
- Phương pháp luận: Hướng dẫn chung để tiến hành phép thử thị hiếu với người tiêu dùng trong khu vực được kiểm soát (ISO 11136:2014)
- Phương pháp luận: Hướng dẫn đánh giá màu sắc của sản phẩm (ISO 11037:2011)

Hiện nay, tiêu chuẩn đánh giá chất lượng cà phê Arabica dựa vào hệ tiêu chuẩn của SCA xây dựng dựa trên 5 tiêu chí [15] và người thử nếm được đào tạo phải có những yêu cầu quan trọng dưới đây:

- Năng lực: Người thử nếm phải có sức khỏe và có độ nhạy về cảm giác: vị ngọt, chua, mặn, đắng, umami và những mùi vị khác...
- Trí nhớ: Người thử có khả năng ghi nhớ các hương vị (mùi và vị). Quá trình thử nếm được lặp lại và viết ra các thuật ngữ mô tả, bao gồm chất lượng và cường độ, đây là chìa khóa để kiểm tra trí nhớ
- Giao tiếp: Người thử khớp nối các mùi vị (mùi và vị) và chuyển thành ngôn ngữ cà phê, để người thử có thể cảm nhận những thứ đã thử
- Lượng hóa: Người thử cho điểm mẫu cà phê trên thang đánh giá một cách nhất quán. Người thử có thể hiệu chỉnh điểm với những người thử khác. Điểm đánh giá có thể khác nhau nhưng phải dựa vào hệ thống tiêu chuẩn (hệ thống tiêu chuẩn SCA, CQI)
- Tập trung: Người thử nếm bình tĩnh tâm trí và tập trung vào các loại cà phê đang thử nếm mà không bị phân tán. Đây là một thực hành khó khăn nhưng cần thiết.

Trong một tổng quan của Sunarharum và cộng sự năm 2014 khẳng định mùi vị cà phê rất phức tạp, bị ảnh hưởng bởi các yếu tố hóa học, sinh học và vật lý của quá trình trồng trọt. Mùi vị của cà phê cũng ảnh hưởng bởi độ chín của quả cà phê, khu vực địa lý, quá trình sản xuất, quá trình rang và chuẩn bị mẫu [16]. Bên cạnh đó, mối liên hệ giữa các thành phần mùi vị và tính chất cảm quan hàm ý có ảnh hưởng đến chất lượng cà phê Arabica; quá trình lên men trong giai đoạn sơ chế cũng ảnh hưởng đến mùi vị cà phê [17]. Tất cả những điều này khẳng định rằng, tính chất cảm quan của cà phê thử nếm là một tiêu chuẩn chất lượng then chốt.



Hình 7. Ly cà phê thử nếm

3. GIẢI PHÁP ĐỀ XUẤT VÀ HƯỚNG THỰC HIỆN NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ Ở VIỆT NAM

3.1. Cơ sở của đề nghị:

- Căn cứ các chính sách trọng điểm của nhà nước về cây cà phê chất lượng cao và các đề án nâng cao chất lượng cà phê Việt Nam trong giai đoạn mới cũng như thực trạng chất lượng và giải pháp nâng cao giá trị gia tăng của cà phê Việt Nam.
- Hệ thống các chuỗi quản cà phê chất lượng cao ngày càng nhiều, đặc biệt là các quốc gia khu vực Châu Á Thái Bình Dương và thị trường dự kiến sẽ tăng trưởng và đạt doanh thu 83,563 triệu USD và khối lượng 1,644,371.9 tấn vào năm 2025 [18]

3.2. Các đề nghị và tính khả thi:

Phát triển một lĩnh vực nông sản như cà phê với 95% sản lượng từ các nông hộ và 5% từ các đơn vị nhà nước [6] cho thấy sự khó khăn để kiểm soát và nâng cao chất lượng. Những tồn tại của ngành cà phê Việt Nam đã được nhận dạng trong các báo cáo về chính sách nhưng việc cải thiện cần có những chương trình cụ thể về cà phê:

- Quy hoạch vùng trồng cà phê Robusta và Arabica dựa theo phân bố địa lý và khí hậu, ưu tiên những vùng đã có chỉ dẫn địa lý (Arabica Sơn La), Robusta (Buôn Mê Thuật), nhãn hiệu chứng nhận (Arabica Cầu Đất-Lâm Đồng) định hướng chất lượng cao theo tiêu chuẩn của SCA.
- Cải tiến quy trình chế biến cà phê: Khuyến cáo thu hái cà phê trái chín đạt tỉ lệ từ 80% trở lên và điều kiện sân phơi đạt tiêu chuẩn Cà phê nhân- Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển (TCVN 6602:2013) và áp dụng các phương pháp sơ chế mới (lên men yếm khí, hiếu khí...) để nâng cao chất lượng.
- Đào tạo và huấn luyện thường xuyên đội ngũ thử nếm và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng nội bộ về truy vết nguồn gốc cà phê ở các đơn vị kinh doanh, sản xuất cà phê.
- Hình thành các đơn vị nghiên cứu cà phê ở gắn kết với doanh nghiệp nhằm thực hiện các nghiên cứu có hệ thống các công đoạn của chuỗi giá trị cà phê, đồng thời xây dựng hệ thống cơ sở dữ liệu về cà phê Việt Nam, trong đó chú trọng đến dữ liệu tiêu chuẩn thử nếm gắn kết với chuỗi giá trị cà phê.

4. KẾT LUẬN

Bài báo này là một trong ít những bài báo viết về cà phê Việt Nam hiện nay cũng như đề cập đến xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng từ nếm cà phê Việt Nam. Cà phê là sản phẩm nông nghiệp (cà phê nhân), đồng thời là nguyên liệu tạo ra sản phẩm tiêu dùng (cà phê rang xay, hòa tan, túi lọc...). luôn có sự phân loại dựa theo tiêu chuẩn chất lượng hàng hóa, có mối liên hệ chặt chẽ với giá cả và sự tiêu thụ của sản phẩm. Trong suốt toàn bộ các công đoạn của chuỗi giá trị cà phê từ chọn giống đến ly cà phê, yếu tố mùi vị xuyên là tiêu chí then chốt góp phần nâng cao chất lượng. Các hoạt động phân tích, nhận định và đánh giá được mùi vị cà phê trong các công đoạn của chuỗi giá trị bằng phương pháp từ nếm được thực hiện bởi những đội ngũ được đào tạo ở các đơn vị sẽ giúp họ chủ động trong khắc phục những hạn chế những mùi vị lỗi trong quá chế biến và sản xuất.

Hệ thống dữ liệu mùi vị từ nếm cà phê liên quan đến các công đoạn của chuỗi giá trị cà phê không chỉ là dữ liệu có cơ sở khoa học giải quyết những khiếu nại giữa khách hàng và nhà sản xuất một cách thỏa đáng, tăng tính minh bạch và tự tin của nhà sản xuất với khách hàng, trong đó có liên quan đến việc đề xuất giá cả mua bán, mà còn giúp các bên liên quan trong chuỗi giá trị cà phê hiểu rõ các yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến tính đặc thù của ngành cà phê Việt Nam. Với hệ tiêu chuẩn từ nếm cà phê được xây dựng, các chuẩn mực về cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản được hình thành sẽ đáp ứng yêu cầu của một sản phẩm thương hiệu quốc gia, nâng cao giá trị cho sản phẩm cà phê Việt Nam trong tương lai.

LỜI CẢM ƠN

Tác giả cảm ơn Bà Nguyễn Thanh Trúc và Ông Lê Văn Hòa đã có những góp ý cho bản thảo của bài báo này. Các hình ảnh sử dụng trong bài báo này được các công sự trên đây cung cấp và hỗ trợ bởi Công ty TNHH TM DV SX Minh Định.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Đoàn Triệu Nhạn, Cây cà phê ở Việt Nam, Nhà xuất bản Nông nghiệp, 1999.
- [2] Thanh Nguyễn, Xuất khẩu cà phê: Xa xôi đích đến 6 tỷ USD? [Online]. Available: <https://haiquanonline.com.vn/xuat-khau-ca-phe-xa-xoi-dich-den-6-ty-usd-113857.html>
- [3] Jack Nguyễn, Công ty cà phê ngoại FDI ở Việt Nam, [Online]. Available: <https://tasacoffee.com/cong-ty-ca-phe-fdi-viet-nam.html>
- [4] Uyển Như, Xuất khẩu cà phê: Lượng về nhì, giá đội sổ [Online]. Available: <https://haiquanonline.com.vn/xuat-khau-ca-phe-luong-ve-nhi-gia-doi-so-112263.html>
- [5] Hoffmann James, The world atlas of coffee: From Beans to Brewing – Coffees Explored, Explained and Enjoyed, Octopus Publishing House, pp. 170-171, 2014
- [6] International Coffee Organization, Country Coffee Profile Vietnam, 2019
- [7] Lingle.T.R., Menon.Sunalini N., Cupping and Grading- Discovering Character and Quality, in the Craft and Science of Coffee, Britta Folmer Ed. Elsevier, 2017.
- [8] Chahan Yeretizian, Coffee, in the Handbook of Odors, Andrea Buettner Ed. Springer, 2017.
- [9] Cheng B., Furtado A., Smyth .H.E, Henry R.J, Influence of genotype and environment on coffee quality, Trends in food science and Technology, 2016, p20-30
- [10] Sanz-Urbe R.J., Yusianto, Menon N.S., Penuela A., Oliveros C., Husson J., Brando C., Rodriguez A., Postharvest Processing- Revealing the Green Bean, in the Craft and Science of Coffee, Britta Folmer Ed. Elsevier, 2017.
- [11] Rao Scott, The Coffee Roaster's Companion, pp.9-10, 2014
- [12] Wikipedia, Specialty Coffee, [Online]. Available: https://en.wikipedia.org/wiki/Specialty_coffee#cite_note-:1-3

- [13] Lingle, T.R., Coffee Cuppers' Handbook, the Specialty Coffee Association of America (SCAA), 1984.
- [14] World Coffee Research, Sensory Flavor Lexicon, 1st Edition, 2016
- [15] Spencer Tuner, The complexity of cupping: Ensuring Accuracy and Credibility through Alignment and Calibration, Roast Magazine, Jan-Feb, 2018.
- [16] Sunarharum W.B., Williams D. J., Smyth H.E., Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective, Food Research International, 2014 p 315-325
- [17] Lee Liang Wei, Cheong Mun Wai, Curran Philip, Yu Bin, LiubShao Quan, Coffee fermentation and flavor- An intricate and delicate relationship, Food Chemistry, 2015p 182-191
- [18] Androit Market Research, The Global Specialty Coffee Market Size by Grade (80-84.99, 85-89.99, 90-100) by Application (Home, Commercial) by Region and Forecast 2019 to 2025 [Online]. Available: <https://www.globenewswire.com/news-release/2019/08/23/1905887/0/en/Specialty-Coffee-Market-to-Hit-83-5-Billion-by-2025-Insights-On-Key-Trends-Value-Chain-Analysis-Impact-Indicators-Growth-Drivers-Recent-Initiatives-and-Business-Opportunities-Adroi.html>

Ngày nhận bài: 20/04/2019

Ngày chấp nhận đăng: 11/05/2020