



中华人民共和国国家标准

GB/T 14611—2008
代替 GB/T 14611—1993

粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法

Inspection of grain and oils—Bread-baking test of wheat flour—
Straight dough method

2008-11-04 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是对 GB/T 14611—1993《小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法》的修订。

本标准与 GB/T 14611—1993 相比主要变化如下：

- 在对原料的要求上,以符合 2007 年发布的 GB/T 20886《食品加工用酵母》的要求替代原标准中对酵母的质量要求的规定；
- 在试验面团的配方上,以抗坏血酸代替溴酸钾作为面团氧化剂,酵母用量由 1.6% 改为 1.8%,明确了麦芽粉的添加量为 0.2%；
- 在操作工艺上,由原标准中发酵后进行面团分割改为发酵前先分割面团；
- 增加了三辊成型机的推荐使用；
- 将入炉烘烤温度和时间分别改为 215 ℃和约 20 min；
- 面包体积和质量测量时间改为面包出炉后 5 min 进行测定；
- 删除结果与评价中有关比容的内容；
- 对附录 A 面包评分方法进行了修改,简化了评分指标,增加了面包芯纹理结构评分参考图片。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、东海粮油工业(张家港)有限公司、河南工业大学、农业部谷物及制品质量监督检测中心(北京)、安琪酵母股份有限公司。

本标准主要起草人:孙辉、姜薇莉、雷玲、白石桥、王立坤、王凤成、周桂英、杨子忠、郑毓。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 14611—1993。

粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验

直接发酵法

1 范围

本标准规定了直接发酵法面包烘焙试验的原理、材料、仪器和设备、操作步骤、结果与评价,以及允许差。

本标准适用于评价小麦或小麦粉以及其他配料对面包烘焙品质的影响。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2721 食用盐卫生标准

GB/T 5410 乳粉(奶粉)

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 8275 食品添加剂 α -淀粉酶制剂

GB 14754 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)

GB/T 20886 食品加工用酵母

LS/T 3218 起酥油

3 原理

将小麦粉和其他配料混合制成面团,经过 90 min 发酵后成型,醒发 45 min 后入炉烘烤。面包出炉后称量质量,测定体积,并对外部和内部特征指标进行感官评定,得到面包烘焙品质评分。

4 材料

4.1 小麦粉:符合 GB 1355 的规定。

4.2 即发干酵母:符合 GB/T 20886 的规定。

4.3 盐:符合 GB 2721 的规定。

4.4 糖:符合 GB 317 的规定。

4.5 脱脂奶粉:符合 GB/T 5410 的规定。

4.6 起酥油:符合 LS/T 3218 的规定。

4.7 水:符合 GB/T 6682 中三级水的要求。

4.8 麦芽粉(或 α -淀粉酶):自制,具有适合的 α -淀粉酶活力(商品 α -淀粉酶应符合 GB 8275 的规定)。

4.9 抗坏血酸:符合 GB 14754 的规定。

5 仪器和设备

5.1 搅拌机:针式搅拌机。