



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 35869—2018

---

## 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质评价 快速烘焙法

Inspection of grain and oils—Bread-baking quality evaluation of  
wheat flour—Rapid-baking test

2018-02-06 发布

2018-09-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、农业部谷物品质监督检验测试中心、山东省粮油检测中心、陕西省粮油产品质量监督检验所、河北省粮油质量检测中心。

本标准主要起草人:孙辉、陈瑶、常柳、周桂英、杜向东、赵鹏、檀军锋、段晓亮、方秀利。

# 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质评价 快速烘焙法

## 1 范围

本标准规定了快速烘焙法测定小麦粉面包烘焙品质的原理、原料、仪器和设备、操作步骤、样品编号和感官评价条件、感官评价方法及结果表述。

本标准适用于评价小麦粉的面包烘焙品质,也适用于评价添加了其他谷物复合粉以及其他配料的小麦粉的面包烘焙品质。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 8275 食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶制剂

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB/T 23535 脂肪酶制剂

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 20 min 发酵后成型,醒发 40 min 后入炉烘烤。面包出炉后,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 原料

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。