



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14612—2008  
代替 GB/T 14612—1993

---

## 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 中种发酵法

Inspection of grain and oils—Bread baking test of wheat flour—  
Sponge-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 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准参考了美国谷物化学师协会标准 AACC 10-09(1999)《基本直接面团面包烘焙方法 长发酵》、AACC 10-10B(1999)《最优化直接面团面包烘焙方法》、AACC 10-11(1999)《中种面团面包烘焙方法 磅面包》。

本标准是对 GB/T 14612—1993《小麦粉面包烘焙品质试验法 中种发酵法》的修订。

本标准代替 GB/T 14612—1993。

本标准与 GB/T 14612—1993 相比主要变化如下：

- 强调了适量变化加水,建议以粉质仪吸水率为基础对试验面团的实际加水量作适当增减;
- 注明了当试验小麦粉的淀粉酶活性不足,则应该添加适量的麦芽粉或真菌 $\alpha$ -淀粉酶;
- 删除了即发干酵母的厂家推荐,删略了活化酵母步骤,取消了酵母养料的使用,提高了酵母用量(由 0.7% 改为 1.0%);
- 明确了使用针式搅拌机,推荐揉混仪器揉混时间预测主面团最佳揉混时间;
- 增添了三辊成型机的推荐使用;
- 明确了烘焙条件(烘烤温度 215 ℃,烘烤时间 18 min~ 22 min);
- 面包体积和重量测量时间改为在面包出炉后 5 min 内进行测定;
- 修改了对面包外部与内部特征进行感官评定的时间;
- 对附录 A(面包烘焙品质评分标准)进行了修改。

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:河南工业大学、农业部谷物品质监督检验测试中心(泰安)、国家粮食局科学研究院、郑州市西萨食品有限公司、新乡市新良粮油加工有限责任公司、安琪酵母股份有限公司、北京东方孚德技术发展中心。

本标准主要起草人:王凤成、田纪春、孙辉、王显伦、何雅蕾、朱连良、殷红艳、冷建新、于素平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 14612—1993。

# 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 中种发酵法

## 1 范围

本标准规定了中种发酵法面包烘焙试验的方法原理、材料、仪器和设备、配方和操作步骤及品质评价。

本标准适用于利用中种发酵法评价小麦粉的面包烘焙品质,也适用于评价小麦与其他谷物复合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/T 1266 化学试剂 氯化钠

GB 1355 小麦粉

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

GB/T 20886 食品加工用酵母

LS/T 3218 起酥油

## 3 方法原理

本方法以 100 g 或 200 g 面粉为基础,可供制作 1 个或 2 个含 100 g 面粉的面包。

先将部分试验小麦粉和水及全部酵母揉混调制成中种面团,经过较长时间发酵,然后再与剩余的小麦粉、水及其他配料揉混调制成主面团,经短时间延续发酵,进行分割揉圆、中间醒发和成型,再经过最后醒发,入炉烘烤。面包出炉后,称量重量,测定体积,对面包外部与内部特征指标进行感官评定,作出面包烘焙品质评分。

## 4 材料

4.1 小麦粉:符合 GB 1355 的规定。如果试验小麦粉的淀粉酶活性不足,应添加适量麦芽粉或真菌 $\alpha$ -淀粉酶,添加量视试验小麦粉降落数值而定,一般应将试验小麦粉的降落数值调整到 250 s~300 s 范围内。

4.2 即发干酵母:符合 GB/T 20886 的规定。建议在开封后立即分装在封闭的小瓶中冷藏保存,1 个月内用完。

4.3 盐:氯化钠,化学纯,符合 GB/T 1266 的规定。

4.4 糖:优级白砂糖,符合 GB 317 的规定。

4.5 起酥油:符合 LS/T 3218 的规定。

4.6 水:蒸馏水或去离子水,符合 GB/T 6682 的规定。

## 5 仪器和设备

5.1 搅拌机:立式针型搅拌机,额定单次搅拌量为 100 g 或 200 g 面粉。