



中华人民共和国国家标准

GB/T 24303—2009

粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法

Inspection of grain and oils—Method for cake-making of wheat flour—
Sponge cake

2009-09-30 发布

2010-01-01 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、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（北京）。

本标准主要起草人：姜薇莉、孙辉、雷玲、白石桥、周桂英。

粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验

海绵蛋糕法

1 范围

本标准规定了海绵蛋糕试验方法的原理、材料、仪器和设备、操作步骤、结果与表示。
本标准适用于评价小麦或小麦粉以及其他配料对海绵蛋糕烘焙品质的影响。

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 1355 小麦粉

GB 1445 绵白糖

GB/T 10220 感官分析方法总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

SB/T 10277 鲜鸡蛋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海绵蛋糕 **sponge cake**

鲜鸡蛋与小麦粉及配料调制成面糊经烘烤制成的一类膨松点心。

4 原理

利用蛋白起泡性能,通过机械搅拌使蛋液中充入大量的空气,加入小麦粉和配料调制成面糊,经烘烤制成海绵蛋糕,并在规定条件下进行品质评价。

5 材料

5.1 小麦粉

符合 GB 1355 的规定。

5.2 鲜鸡蛋

符合 SB/T 10277 规定的二级标准。

5.3 绵白糖

符合 GB 1445 的规定。

6 仪器和设备

6.1 打蛋机:无级变速打蛋机(40 r/min~300 r/min)。打蛋缸缸体上口直径 24 cm,下底直径 11 cm,深 9.5 cm,壁呈半球形。

6.2 电热式烤炉:平面烤炉,可以调节上、下火,温控范围为 50 °C~300 °C。或旋转烤炉,温控范围在