



中华人民共和国国家标准

GB/T 14611—93

小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法

Bread baking quality of wheat flour
—Straight dough method

1993-09-05 发布

1994-07-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法

GB/T 14611—93

Bread baking quality of wheat flour
—Straight dough method

1 主题内容与适用范围

本标准规定了直接发酵法面包烘焙试验的设备要求、实验配方、工艺参数、操作步骤及评价方法。本标准适用于评价小麦粉和其他面团配料对面包体积和面包内部结构的影响。

2 方法提要

本实验以 200 g 或 300 g 面粉为基础,可供制做 2 个或 3 个含 100 g 面粉的面包。

将各种面团配料一次混和制成面团,面团发酵 90 min 后分割成型,经过 45 min 醒发,入炉烘烤。面包出炉后测定体积,称量重量,对面包外部与内部特征指标进行感官鉴定,作出面包烘焙品质评分。

3 配方与材料

3.1 配方

以 300 g 试验面粉为例,见下表。

实验面团配方表

项 目	面粉基数,%	数量,g	项 目	面粉基数,%	数量,g
面粉(14%湿基)	100.0	300.0	起酥油	3.0	9.0
即发干酵母	1.60	4.80	水 ¹⁾	60	180
盐	1.5	4.5	麦芽粉 ²⁾	适量	—
糖	6.0	18.0	溴酸钾	20 ppm	0.006
脱脂奶粉	4.0	12.0			

注: 1) 加水量应根据试验面团的软硬程度进行调整,也可以参照粉质吸水率作适当的增减,原则为使面团尽可能柔软而又不粘手影响操作。

2) 麦芽粉添加量视试验面粉降落数值而定,一般应将试验面粉降落数值调整到 225~300 s 范围内。

3.2 面粉

小麦粉,称量时校正到 14%湿基。

3.3 即发干酵母

市售商品,在有效期内使用,要求发酵力大于 800 mL,(参照 QB 596《酵母及其检验方法》中干酵母检验方法测定),希望开封后立即分装在密闭的小瓶中,冷藏保存,3 个月内用完。(推荐使用法国产金燕

国家技术监督局 1993-09-05 批准

1994-07-01 实施