НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Методы анализа

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354

Вниманию читателя!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ») издает сборники стандартов, комплектуемые по отраслевому принципу.

В этом году вышли в свет сборники стандартов:

«Механические конструкции электронного оборудования»,

«Переработка мясных, молочных и рыбных продуктов. Термины и определения»,

«Аммиак жидкий. Методы анализа»,

«Газы природные горючие. Методы анализа»,

«Лакокрасочные и органические покрытия. Защита от коррозии»,

«Смазочные материалы, индустриальные масла и родственные продукты. Технические условия»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 1»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 2»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 3»,

«Сырая нефть. Технические условия. Методы анализа»,

«Газообразное топливо. Технические условия и методы анализа»,

«Машины ручные электрические. Требования безопасности и методы испытаний»,

«Смазочные материалы, индустриальные масла и родственные продукты. Методы анализа»,

«Винты самонарезающие. Общие технические условия. Конструкция и размеры»,

«Хлеб. Технические условия».

Во второй половине года мы издадим:

«Пластины сменные многогранные. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Изделия крепежные. Основные требования»,

«Винты классов точности А и В. Технические условия»,

«Пластины твердосплавные напаиваемые для режущего инструмента. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Болты. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Мука. Технические условия»,

«Мука. Отруби. Методы анализа»,

«Мясо. Технические условия. Методы анализа»,

«Тара стеклянная. Технические условия. Методы испытаний»,

«Гайки. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Шайбы и контрящие элементы. Технические условия. Конструкция и размеры».

В предлагаемый Вашему вниманию сборник «Хлебобулочные изделия. Методы анализа» включены 13 действующих стандартов, утвержденных до 1 сентября 2006 г.

В стандарты внесены изменения и поправки, принятые до указанного срока, а также уточнена ссылочная база.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты».

Научный редактор ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
д-р техн. наук **А.Д. Козлов**

© Стандартинформ, 2006

ГОСТ Р 51785—2001

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 3 «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия»

3 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 27 июля 2001 г. № 298-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 9

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы в алфавитном указателе — светлым, а синонимы — курсивом.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

Bakery products.
Terms and definitions

Дата введения 2002—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебобулочных изделий.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по хлебобулочным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

Примечание — К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

2 **номенклатурная единица хлебопекарной продукции:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

3 **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

4 **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, на поду пекарной камеры или люльки.

Примечание — Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия на рифленых хлебопекарных листах или сковородах.

5 **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более к массе муки.

6 **хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие с влажностью менее 19 %.

Примечание — К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

7 **диетическое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, предназначенное для профилактического и лечебного питания.

Издание официальное

8 **национальное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для отдельных национальностей, и/или характерной формой и/или способом выпечки.

9 **осваиваемое предприятием хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, впервые выпускаемое на данном предприятии.

10 **упакованное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, помещенное в емкость, входное отверстие которой заварено, закатано, защемлено клипсой или закрыто замком, обеспечивающими защиту изделия от повреждений и потерь.

11 **транспортное упаковывание (хлебобулочного изделия):** Упаковывание хлебобулочного изделия в ящики, короба или контейнеры, обеспечивающее транспортирование изделия без повреждения внешнего вида.

12 **хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие.

13 **охлажденное [замороженное] тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению [глубокому замораживанию] и предназначенное для реализации в упакованном виде.

14 **замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая глубокому замораживанию.

15 **пищевая ценность (хлебобулочного изделия):** Комплекс свойств хлебобулочного изделия, обеспечивающих физиологические потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах.

16 **биологическая ценность (хлебобулочного изделия):** Показатель качества пищевого белка хлебобулочного изделия, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма человека в аминокислотах для синтеза белка.

17 **энергетическая ценность (хлебобулочного изделия)** (*Ндп. калорийность хлебобулочного изделия*): Количество энергии, высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ хлебобулочного изделия для обеспечения его физиологических функций.

18 **партия хлебобулочных изделий:** Хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

Примечание — При порционном процессе тестоприготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста

19 **срок реализации (неупакованного хлебобулочного изделия):** Интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий.

20 **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Интервал времени выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий

21 **состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлеба, булочных изделий, мелкоштучных булочных изделий, включающая промес, пропеченность и пористость.

22 **промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

23 **пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характерное для данного вида хлебобулочного изделия.

24 **пористость (хлебобулочного изделия):** Внутреннее состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, определяемое визуально или инструментально.

25 **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Характеристика состояния мякиша слоеного хлебобулочного изделия.

26 **внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически.

27 **хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия разрушаться при малой деформации.

Примечание — Хрупкость определяется органолептически комплексом осязательных, зрительных и слуховых ощущений.

28 **полная набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду до получения однородной мягкой консистенции.

29 **намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду настолько, чтобы свободно разжевываться.

Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства

30 **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия.

Примечание — К основному сырью относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи или химические разрыхлители, соль и вода.

31 **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия)** (*Ндп. вспомогательное сырье; подсобное сырье*): Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.

32 **хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка или смесь пищевых добавок, улучшающая свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

33 **хлебопекарное свойство сырья:** Способность сырья для хлебобулочного изделия влиять на качество хлебобулочного изделия.

34 **полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из отдельных видов сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в готовое изделие.

35 **замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый глубокому замораживанию.

36 **питательная смесь (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. мучная болтушка*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и заварки, или воды и заварки в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары.

Примечание — При приготовлении питательной смеси допускается применять минеральные соли, ферментные препараты, молочную сыворотку и другие компоненты.

37 **заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

38 **самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. сладкая заварка*): Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки.

39 **осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. осахаренный затор*): Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

40 **неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. простая заварка*): Заварка для хлебопекарного производства, неосахаренная.

41 **заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. заквашенный затор*): Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием молочно-кислых бактерий.

42 **сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

43 **жидкие хлебопекарные дрожжи** (*Ндп. жидкие пекарские дрожжи*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.

Примечание — Допускается приготовление жидких хлебопекарных дрожжей с использованием хмеля.

44 **активированные хлебопекарные дрожжи:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, ферментов, заварки.

45 **закваска (для хлебопекарного производства)** *(Ндп. головка; квасы):* Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочно-кислыми или пропионово-кислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами.

46 **концентрированная молочно-кислая закваска (для хлебопекарного производства):** Закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси молочно-кислыми бактериями и имеющая влажность 63 % — 66 % и кислотность более 16 град.

47 **пропионово-кислая закваска (для хлебопекарного производства):** Закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси пропионово-кислыми бактериями.

48 **витаминная закваска (для хлебопекарного производства):** Закваска для хлебопекарного производства, полученная сбраживанием питательной смеси хлебопекарными дрожжами, имеющими повышенный синтез витаминов.

49 **сухая закваска (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из готовой закваски для хлебопекарного производства, высушенной и, при необходимости, размолотой.

50 **сырая клейковина муки:** Комплекс нерастворимых белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать эластичную массу.

51 **сухая клейковина муки:** Высушенная и размолотая до состояния порошка сырая клейковина муки.

52 **опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

53 **жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25 % — 35 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 68 % — 72 %.

Примечание — Допускается при приготовлении жидкой опары применение соли.

54 **густая опара:** Опара, приготовленная из 45 % — 55 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41 % — 45 %.

55 **большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60 % — 70 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41 % — 45 %.

56 **тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, соли с использованием или без использования опары, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

57 **тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, подвергнутый операциям разделки.

58 **отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

59 **отделочная крошка** (*Ндп. посыпка; штрезель*): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

60 **яичная смазка (для хлебопекарного производства)** (*Ндп. яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь*): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или меланжа и воды.

61 **хлебная мочка:** Предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие.

62 **хлебная крошка:** Измельченное хлебобулочное изделие.

63 **сухарная крошка:** Высушенное измельченное хлебобулочное изделие.

64 **отделочная смесь:** Смесь семян масличных культур, зерна, крупы, отделочных пищевых добавок в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.

65 **мякиш (хлебобулочного изделия):** Внутренняя часть хлебобулочного изделия, образующаяся из теста в процессе выпечки.

Технологические процессы

66 **подготовка сырья (в хлебопекарном производстве):** Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.

67 **просеивание муки:** Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито.

68 **магнитная очистка муки:** Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки.

69 **смешивание муки** (*Ндп. валка муки; подсортировка муки; ссыпка муки*): Приготовление смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых и зернобобовых культур.

70 **отмывание клейковины:** Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

71 **дозирование сырья (в хлебопекарном производстве):** Порционное или непрерывное взвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочных изделий в количестве, предусмотренном рецептурой, для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства.

72 **разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение заново закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски массой 50—300 г или сухой закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

73 **производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного количества и доведение их до количества, необходимого производству.

74 **замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия, предусмотренного рецептурой, до получения однородной массы.

75 **непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья и полуфабрикатов в единицу времени.

76 **порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья и полуфабрикатов.

77 **ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Интервал времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

78 **интенсивный замес теста:** Замес теста при скоростной или усиленной механической обработке.

79 **брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Превращение углеводов и белковых веществ опары, закваски и теста под влиянием соответствующих ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочно-кислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

80 **консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.

81 **замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования.

82 **замораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание хлебобулочного изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования.

83 **размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)** (*Ндп. дефростация*): Выдерка ранее замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах.

84 **размораживание хлебобулочного изделия:** Выдержка ранее замороженного хлебобулочного изделия при положительных температурах.

85 **разрыхление теста:** Образование пористой структуры теста.

86 **разрыхление теста биологическим способом** (*Ндп. разрыхление теста биохимическим способом*): Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

87 **разрыхление теста механическим способом** (*Ндп. разрыхление теста физическим способом*): Разрыхление теста под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесительную машину при замесе теста.

88 **разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

89 **тестоприготовление:** Процесс замеса теста с его последующим брожением до созревания.

90 **опарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с использованием опары.

91 **безопарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление в одну фазу с внесением всего сырья по рецептуре.

92 **ускоренный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки, подкисленных полуфабрикатов, повышенной температуры теста, увеличенной дозировки хлебопекарных дрожжей и сокращенного времени брожения.

93 **интенсивная холодная технология (тестоприготовления):** Тестоприготовление без брожения в одну фазу с внесением увеличенного количества хлебопекарных дрожжей, хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры.

94 **непрерывный процесс (тестоприготовления):** Тестоприготовление при непрерывном замесе и брожении всей массы теста в одной емкости.

95 **порционный процесс (тестоприготовления):** Тестоприготовление отдельными порциями согласно рецептуре.

96 **отлежка теста:** Выдерживание теста в течение определенного времени для восстановления физических свойств теста.

97 **обминка теста** (*Ндп. перебивка теста; сколотка теста*): Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

98 **натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий.

99 **отсдобка теста** (*Ндп. переделка теста*): Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

100 **слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или жировых продуктов, предназначенных для слоения теста, с последующей многократной его раскаткой.

101 **разделка теста:** Одна или несколько операций по обработке готового теста.

102 **деление теста:** Получение тестовой заготовки определенной массы.

103 **формирование (тестовой заготовки)** (*Ндп. валка изделия*): Придание тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия.

104 **округление (тестовой заготовки)** (*Ндп. подкатка*): Придание тестовой заготовке шарообразной формы.

105 **закатка (тестовой заготовки):** Придание тестовой заготовке батонообразной формы.

106 **надрезка [наколы] тестовой заготовки:** Нанесение на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов].

107 **расстойка (тестовой заготовки):** Выдерживание тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

108 **предварительная расстойка (тестовой заготовки)** (*Ндп. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка*): Кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

109 **окончательная расстойка (тестовой заготовки)** (*Ндп. вторая расстойка; влажная расстойка*): Расстойка тестовой заготовки после ее формирования с целью разрыхления и образования необходимого объема.

110 **отделка (тестовой заготовки):** Нанесение на поверхность тестовой заготовки сырья для хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, семян масличных культур, крупы, отделочной смеси.

111 **смазка тестовой заготовки:** Нанесение на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества.

112 **опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой, паровоздушной или пароводяной смесью.

113 **обварка (тестовой заготовки):** Обработка тестовой заготовки горячей водой.

114 **ошпарка (тестовой заготовки):** Обработка тестовой заготовки паром.

115 **обжарка (тестовой заготовки)** (*Ндп. обжарка хлеба*): Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

116 **обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа]** (*Ндп. колеровка хлебопекарной формы*): Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности.

117 **смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа]:** Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа] тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных материалов, применяемых в пищевой промышленности.

118 **выпечка:** Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в готовое изделие.

119 **жарка (хлебобулочного изделия):** Процесс прогревания тестовой заготовки в кипящем жире до получения готового изделия.

120 **отделка хлебобулочного изделия:** Придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям нормативного документа.

121 **глазирование (хлебобулочного изделия):** Нанесение разогретой помадной или шоколадной массы на верхнюю корку хлебобулочного изделия.

122 **консервирование хлебобулочного изделия:** Комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного изделия при хранении.

123 **консервирование спиртом (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки спиртом его поверхности с последующим упаковыванием.

124 **стерилизация (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем подавления в нем жизнедеятельности микроорганизмов.

125 **тепловая стерилизация (хлебобулочного изделия):** Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

126 **ступенчатая тепловая стерилизация (хлебобулочного изделия):** Тепловая стерилизация хлебобулочного изделия в две и более стадии.

127 **химическая стерилизация (хлебобулочного изделия):** Стерилизация хлебобулочного изделия путем введения в рецептуру хлебобулочного изделия консервирующих веществ.

128 **освежение (хлебобулочного изделия):** Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий

129 **пробная выпечка** (*Ндп. опытная выпечка*): Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств муки, выхода хлебобулочного изделия, параметров технологического процесса, различных способов приготовления хлебобулочного изделия, норм расхода растительного масла на смазку технологического оборудования и упаковочных материалов.

130 **подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства):** Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, зависящий от жизнедеятельности микроорганизмов при данных условиях.

131 **бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Потенциальная способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

132 **газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода.

133 **газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

134 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки удерживать диоксид углерода и сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

135 **эластичность теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] постепенно восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

136 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением.

137 **затрата при брожении:** Затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

138 **затрата при разделке теста:** Затрата муки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

139 **упек** (*Ндп. затрата при выпечке*): Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

140 **усушка (хлебобулочного изделия)** (*Ндп. затрата при остывании и хранении*): Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

141 **технологическая потеря (в хлебопекарном производстве)** (*Ндп. механическая потеря*): Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при введении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленной технологическим процессом.

142 **выход теста:** Масса теста, полученная из израсходованной муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

143 **выход хлебобулочного изделия** (*Ндп. припек*): Масса готового хлебобулочного изделия, выраженная в процентах к массе израсходованной муки.

Примечание — В случае применения солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

144 **непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия.

145 **пустота (в хлебобулочном изделии):** Дефект хлебобулочного изделия в виде полостей в мякише хлебобулочного изделия, имеющих поперечный размер более 3 см.

146 **уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия)** (*Ндп. закал мякиша хлебобулочного изделия*): Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

147 **притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

Примечание — Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

148 **подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия.

149 **крупный подрыв:** Подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

150 **трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

151 **крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.

152 **выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия.

153 **постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включение в мякише хлебобулочного изделия, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

154 **хруст от минеральной примеси (в хлебобулочном изделии):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

155 **металломагнитная примесь (в хлебобулочном изделии пониженной влажности):** Примесь в хлебобулочном изделии пониженной влажности, обладающая свойством притягиваться к магниту.

156 **загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, не свойственных данному виду хлебобулочного изделия.

157 **подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, связанное с карамелизацией в такой степени, которая обусловливает горький вкус.

158 **лом (хлебобулочного изделия):** Часть целого хлебобулочного изделия.

Примечание — Характеристика крупного лома и мелкого лома приводится в нормативном документе на конкретный вид хлебобулочного изделия.

159 **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от непочатого края хлебобулочного изделия.

160 **крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.

161 **зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально.

162 **болезнь (хлебобулочного изделия):** Специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению.

163 **«картофельная» болезнь (хлебобулочного изделия)** (*Ндп. «тягучая» болезнь*): Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

активность полуфабриката бродильная 131
активность полуфабриката хлебопекарного производства бродильная 131
болезнь 162
болезнь «картофельная» 163
болезнь хлебобулочного изделия 162
болезнь хлебобулочного изделия «картофельная» 163
болезнь «тягучая» 163
болтушка мучная 36
болтушка яичная 60
брожение полуфабриката 79
брожение полуфабриката хлебопекарного производства 79
валка изделия 103
валка муки 69
включение в хлебобулочном изделии постороннее 153
включение постороннее 153
выпечка 118
выпечка опытная 129
выпечка пробная 129
выплав 152
выход хлебобулочного изделия 143
выход теста 142
глазирование 121
глазирование хлебобулочного изделия 121
головка 45
горбушка 159
горбушка хлебобулочного изделия 159
деление теста 102
дефростация 83
дозирование сырья 71
дозирование сырья в хлебопекарном производстве 71
дрожжи пекарские жидкие 43
дрожжи хлебопекарные активированные 44
дрожжи хлебопекарные жидкие 43
единица хлебопекарной продукции номенклатурная 2
жарка 119
жарка хлебобулочного изделия 119

заварка 37
заварка для хлебопекарного производства 37
заварка для хлебопекарного производства заквашенная 41
заварка для хлебопекарного производства неосахаренная 40
заварка для хлебопекарного производства осахаренная 39
заварка для хлебопекарного производства самоосахаренная 38
заварка для хлебопекарного производства сброженная 42
заварка заквашенная 41
заварка неосахаренная 40
заварка осахаренная 39
заварка простая 40
заварка самоосахаренная 38
заварка сброженная 42
заварка сладкая 38
заготовка тестовая 57
заготовка тестовая замороженная 14
загрязненность 156
загрязненность хлебобулочного изделия 156
закал мякиша хлебобулочного изделия 146
закатка 105
закатка тестовой заготовки 105
закваска 45
закваска витаминная 48
закваска для хлебопекарного производства 45
закваска для хлебопекарного производства витаминная 48
закваска для хлебопекарного производства молочно-кислая концентрированная 46
закваска для хлебопекарного производства пропионово-кислая 47
закваска для хлебопекарного производства сухая 49
закваска молочно-кислая концентрированная 46
закваска пропионово-кислая 47
закваска сухая 49
замес полуфабриката 74
замес полуфабриката непрерывный 75
замес полуфабриката порционный 76
замес полуфабриката хлебопекарного производства 74
замес полуфабриката хлебопекарного производства непрерывный 75
замес полуфабриката хлебопекарного производства порционный 76
замес теста интенсивный 78
замораживание полуфабриката 81
замораживание полуфабриката хлебопекарного производства 81
замораживание хлебобулочного изделия 82
зараженность 161
зараженность хлебобулочного изделия пониженной влажности 161
затор заквашенный 41
затор осахаренный 39
затрата в хлебопекарном производстве технологическая 136
затрата при брожении 137
затрата при выпечке 139
затрата при остывании и хранении 140
затрата при разделке теста 138
затрата технологическая 136
изделие хлебобулочное 1
изделие хлебобулочное диетическое 7
изделие хлебобулочное национальное 8
изделие хлебобулочное, осваиваемое предприятием 9
изделие хлебобулочное подовое 4
изделие хлебобулочное пониженной влажности 6
изделие хлебобулочное сдобное 5
изделие хлебобулочное упакованное 10
изделие хлебобулочное формовое 3
калорийность хлебобулочного изделия 17
квасы 45

клейковина муки сухая 51
клейковина муки сырая 50
колеровка хлебопекарной формы 116
консервирование полуфабриката 80
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства 80
консервирование спиртом 123
консервирование спиртом хлебобулочного изделия 123
консервирование хлебобулочного изделия 122
крошка 160
крошка отделочная 59
крошка сухарная 63
крошка хлебная 62
крошка хлебобулочного изделия пониженной влажности 160
лом 158
лом хлебобулочного изделия 158
мочка хлебная 61
мякиш 65
мякиш хлебобулочного изделия 65
набухаемость полная 28
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности полная 28
надрезка тестовой заготовки 106
наколы тестовой заготовки 106
намокаемость 29
намокаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности 29
натирка теста 98
непромес 144
обварка 113
обварка тестовой заготовки 113
обжарка 115
обжарка тестовой заготовки 115
обжарка хлеба 115
обминка теста 97
обработка хлебопекарного листа 116
обработка хлебопекарной формы 116
округление 104
округление тестовой заготовки 104
опара 52
опара большая густая 55
опара густая 54
опара жидкая 53
опрыскивание тестовой заготовки 112
опрыскивание хлебобулочного изделия 112
освежение 128
освежение хлебобулочного изделия 128
отделка тестовой заготовки 110
отделка хлебобулочного изделия 120
отлежка теста 96
отмывание клейковины 70
отсдобка теста 99
очистка муки магнитная 68
ошпарка 114
ошпарка тестовой заготовки 114
партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе 18
партия хлебобулочных изделий на предприятии розничной торговли 19
перебивка теста 97
переделка теста 99
подгорелость 157
подгорелость хлебобулочного изделия 157
подготовка сырья 66
подготовка сырья в хлебопекарном производстве 66
подкатка 104
подрыв 148

подрыв крупный 149
подсортировка муки 69
полуфабрикат замороженный 35
полуфабрикат отделочный 58
полуфабрикат хлебобулочный 12
полуфабрикат хлебопекарного производства 34
полуфабрикат хлебопекарного производства замороженный 35
полуфабрикат хлебопекарного производства отделочный 58
пористость 24
пористость хлебобулочного изделия 24
посыпка 59
потеря в хлебопекарном производстве технологическая 141
потеря механическая 141
потеря технологическая 141
примесь в хлебобулочном изделии пониженной влажности металломагнитная 155
примесь металломагнитная 155
припек 143
притиск 147
промес 22
промес хлебобулочного изделия 22
пропеченность 23
пропеченность хлебобулочного изделия 23
просеивание муки 67
процесс непрерывный 94
процесс порционный 95
процесс тестоприготовления непрерывный 94
процесс тестоприготовления порционный 95
пустота 145
пустота в хлебобулочном изделии 145
разделка теста 101
размораживание полуфабриката 83
размораживание полуфабриката хлебопекарного производства 83
размораживание хлебобулочного изделия 84
разрыхление теста 85
разрыхление теста биологическим способом 86
разрыхление теста биохимическим способом 86
разрыхление теста механическим способом 87
разрыхление теста физическим способом 87
разрыхление теста химическим способом 88
расстойка 107
расстойка влажная 109
расстойка вторая 109
расстойка окончательная 109
расстойка первая 108
расстойка предварительная 108
расстойка промежуточная 108
расстойка сухая 108
расстойка тестовой заготовки 107
расстойка тестовой заготовки окончательная 109
расстойка тестовой заготовки предварительная 108
ритм замеса полуфабриката 77
ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства 77
свойство сырья хлебопекарное 33
сила полуфабриката подъемная 130
сила полуфабриката хлебопекарного производства подъемная 130
сколотка теста 97
слоение теста 100
смазка для хлебопекарного производства яичная 60
смазка тестовой заготовки 111
смазка хлебопекарного листа 117
смазка хлебопекарной формы 117

смазка яичная 60
смесь отделочная 64
смесь питательная 36
смесь питательная для хлебопекарного производства 36
смесь яичная 60
смесь яично-водная 60
смешивание муки 69
состояние внутреннее 26
состояние мякиша 21
состояние хлебобулочного изделия пониженной влажности внутреннее 26
способ безопарный 91
способность полуфабриката газообразующая 132
способность полуфабриката газоудерживающая 133
способность полуфабриката хлебопекарного производства газообразующая 132
способность полуфабриката хлебопекарного производства газоудерживающая 133
способность формоудерживающая 134
способность тестовой заготовки формоудерживающая 134
способ опарный 90
способ тестоприготовления безопарный 91
способ тестоприготовления опарный 90
способ тестоприготовления ускоренный 92
способ ускоренный 92
срок максимальной выдержки 20
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия 20
срок реализации 19
срок реализации неупакованного хлебобулочного изделия 19
стерилизация 124
стерилизация тепловая 125
стерилизация тепловая ступенчатая 126
стерилизация химическая 127
стерилизация хлебобулочного изделия 124
стерилизация хлебобулочного изделия тепловая 125
стерилизация хлебобулочного изделия тепловая ступенчатая 126
стерилизация хлебобулочного изделия химическая 127
ссыпка муки 69
структура мякиша 25
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия 25
сырье вспомогательное 31
сырье для хлебобулочного изделия дополнительное 31
сырье для хлебобулочного изделия основное 30
сырье дополнительное 31
сырье основное 30
сырье подсобное 31
тесто 56
тесто замороженное 13
тесто охлажденное 13
тестоприготовление 89
технология интенсивная холодная 93
технология тестоприготовления интенсивная холодная 93
трещина 150
трещина крупная 151
трещина хлебобулочного изделия 150
трещина хлебобулочного изделия крупная 151
улучшитель хлебопекарный 32
упаковывание транспортное 11
упаковывание хлебобулочного изделия транспортное 11
упек 139
уплотнение мякиша 146
уплотнение мякиша хлебобулочного изделия 146
усушка 140
усушка хлебобулочного изделия 140

формование 103
формование тестовой заготовки 103
хрупкость 27
хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности 27
хруст от минеральной примеси 154
хруст от минеральной примеси в хлебобулочном изделии 154
ценность биологическая 16
ценность пищевая 15
ценность хлебобулочного изделия биологическая 16
ценность хлебобулочного изделия пищевая 15
ценность хлебобулочного изделия энергетическая 17
ценность энергетическая 17
цикл приготовления полуфабриката производственный 73
цикл приготовления полуфабриката разводочный 72
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства производственный 73
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный 72
штрезель 59
эластичность мякиша хлебобулочного изделия 135
эластичность теста 135

УДК 001.4:664.66:006.354 ОКС 01.040.67 67.060 Н00 ОКСТУ 9110

Ключевые слова: стандартизованный термин, недопустимый термин, синоним, определение, хлебобулочное изделие

gost.e-ecolog.ru