МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

СБОРНИК

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Методы анализа

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ 1999

gost.e-ecolog.ru

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
1999

УДК 664.66:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Хлебобулочные изделия. Методы анализа» содержит стандарты, утвержденные до 1 июля 1999 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

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

© ИПК Издательство стандартов, 1999

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Термины и определения

ГОСТ 16814—88

Baking jndustry.
Terms and definitions

ОКСТУ 9110

Дата введения 1990—01—01

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу деятельности по стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

1 Стандартизованные термины с определениями приведены в табл. 1.

2 Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Применение терминов-синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

2.1 Для отдельных стандартизованных терминов в табл. 1 приведены в качестве справочных краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

2.2 Приведенные определения можно при необходимости изменять, 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 данном стандарте.

2.3 В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

3 Алфавитный указатель содержащихся в стандарте терминов на русском языке приведен в табл. 2.

4 Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание

Таблица 1

Термин	Определение
ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ	
1 **Хлебобулочные изделия**	Пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
2 **Формовые хлебобулочные изделия**	Хлебобулочные изделия, выпекаемые в формах
3 **Подовые хлебобулочные изделия**	Хлебобулочные изделия, выпекаемые на листах или на поду пекарной камеры и люлек. Примечание — Допускается выпечка подовых хлебобулочных изделий на сковородах с высотой бортика до 20 мм
4 **Хлеб**	Хлебобулочные изделия массой более 500 г
5 **Булочные изделия**	Подовые хлебобулочные изделия массой 500 г и менее, выпекаемые из пшеничной муки
6 **Мелкоштучные булочные изделия**	Булочные изделия массой 200 г и менее
7 **Сдобные хлебобулочные изделия**	Хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
8 **Хлебобулочные изделия пониженной влажности**	Хлебобулочные изделия с влажностью менее 19 % Примечание — К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки
9 **Диетические хлебобулочные изделия**	Хлебобулочные изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания
10 **Национальные виды хлебобулочных изделий**	Хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья и/или характерной формой и/или способом выпечки
СЫРЬЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ	
11 **Основное сырье для хлебобулочных изделий** Основное сырье	Сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочных изделий: мука, дрожжи, соль и вода
12 **Дополнительное сырье для хлебобулочных изделий** Дополнительное сырье Ндп. *Вспомогательное сырье* *Подсобное сырье*	Сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий
13 **Полуфабрикаты хлебопекарного производства**	Полуфабрикаты, полученные из отдельных видов основного и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий и нуждающиеся в дальнейшей обработке для превращения их в готовые изделия
14 **Питательная смесь для дрожжей (молочнокислых бактерий)** 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 при приготовлении жидких дрожжей (закваски). Примечание — При приготовлении питательной смеси допускается применять минеральные соли, ферментные препараты, молочную сыворотку и др.
15 **Заварка**	Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде водно-мучной смеси, доведенной до стадии клейстеризации крахмала
16 **Самоосахаренная заварка** Ндп. *Сладкая заварка*	Заварка, подвергнутая осахариванию под воздействием амилолитических ферментов муки
17. **Осахаренная заварка** Ндп. *Осахаренный затор*	Заварка, подвергнутая осахариванию под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов
18 **Неосахаренная заварка** Ндп. *Простая заварка*	Заварка, быстро охлажденная и не подвергнутая осахариванию

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
19 **Заквашенная заварка** Ндп. *Заквашенный затор*	Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий
20 **Сброженная заварка**	Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием дрожжей
21 **Жидкие дрожжи** Ндп. *Жидкие пекарские дрожжи*	Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке путем размножения в ней дрожжей. Примечание — Допускается приготовление жидких дрожжей с использованием хмелевого отвара
22 **Активированные дрожжи**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации прессованных или сухих дрожжей
23 **Закваска** Ндп. *Головка* *Квасы*	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами
24 **Сухая закваска**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из готовой закваски, высушенной и размолотой
25 **Опара**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста. Примечание — Допускается при приготовлении опары применение соли и готовой опары
26 **Тесто**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, служащий для приготовления хлебобулочных изделий
27 **Тестовая заготовка**	Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, прошедший одну или несколько операций разделки
28 **Отделочные полуфабрикаты хлебопекарного производства**	Полуфабрикаты хлебопекарного производства, применяемые для отделки поверхности тестовых заготовок и готовых хлебобулочных изделий
29 **Отделочная крошка** Ндп. *Посыпка* *Штрезель*	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных
30 **Яичная смазка** Ндп. *Яичная болтушка* *Яичная смесь* *Яично-водная смесь*	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из яиц или меланжа и воды путем перемешивания до однородной массы
31 **Крахмальный клейстер**	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный нагреванием водной суспензии крахмала до стадии клейстеризации
32 **Хлебная мочка**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченных хлебобулочных изделий
33 **Хлебная крошка**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением хлебобулочных изделий
34 **Сухарная крошка**	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением высушенных хлебобулочных изделий
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ОПЕРАЦИИ	
35 **Подготовка сырья в хлебопекарном производстве**	Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для хлебобулочных изделий для выработки изделий

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
36 **Просеивание муки**	Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито
37 **Магнитная очистка муки**	Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки
38 **Смешивание муки** Ндп. *Валка муки* *Подсортировка муки* *Ссыпка муки*	Приготовление смеси из муки разных сортов или разных партий, взятой в определенном соотношении
39 **Отмывание клейковины**	Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки
40 **Дозирование сырья в хлебопекарном производстве**	Порционное или непрерывное отвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочных изделий в количестве, предусмотренном рецептурой, для приготовления соответствующего полуфабриката
41 **Разводочный цикл приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Выведение заново закваски или жидких дрожжей путем последовательного размножения микроорганизмов и доведение указанных полуфабрикатов до производственного цикла
42 **Производственный цикл приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Приготовление закваски или жидких дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного количества и доведение их до количества, необходимого производству
43 **Замес полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Перемешивание сырья для хлебобулочных изделий, предусмотренного рецептурой, до получения массы определенных структурно-механических свойств
44 **Непрерывный замес полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Замес полуфабрикатов хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья в единицу времени
45 **Порционный замес полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Замес порции полуфабриката хлебопекарного производства за определенное время при однократном дозировании сырья
46 **Ритм замеса полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Интервал времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции
47 **Интенсивный замес теста**	Замес полуфабриката хлебопекарного производства при усиленной механической обработке
48 **Брожение полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Превращение углеводов и белковых веществ опары, закваски и теста под влиянием соответствующих ферментов муки, дрожжей и молочнокислых бактерий до оптимального состояния для дальнейшей обработки
49 **Созревание полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Накопление вкусовых, ароматических веществ продуктов расщепления белков и углеводов муки в результате автолиза, спиртового и молочнокислого брожения
50 **Консервирование полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Временное подавление жизнедеятельности дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах хлебопекарного производства с целью длительного сохранения их качества
51 **Разрыхление теста**	Образование пористой структуры теста
52 **Разрыхление теста биологическим способом** Ндп. *Разрыхление теста биохимическим способом*	Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частично молочнокислого брожения
53 **Разрыхление теста механическим способом** Ндп. *Разрыхление теста физическим способом*	Разрыхление теста под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестосмесильную машину при замесе теста
54 **Разрыхление теста химическим способом**	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении химических разрыхлителей

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
55 **Отлежка теста**	Выдерживание теста в течение определенного времени для протекания физико-химических процессов
56 **Обминка теста** Ндп. *Перебивка теста* *Сколотка теста*	Кратковременное перемешивание пшеничного теста в период брожения
57 **Натирка теста**	Механическая обработка пшеничного теста для бараночных изделий на натирочной машине
58 **Отсдобка теста** Ндп. *Переделка теста*	Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
59 **Слоение теста**	Придание тесту слоистой структуры путем многократного наложения и раскатывания слоев теста и сливочного масла или маргарина
60 **Разделка теста**	Совокупность операций по обработке готового теста, включающая: деление, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку
61 **Деление теста на тестовые заготовки**	Получение тестовых заготовок определенной массы
62 **Округление тестовых заготовок** Ндп. *Подкатка*	Придание тестовым заготовкам шарообразной формы
63 **Расстойка тестовых заготовок**	Выдерживание тестовых заготовок при определенной температуре и относительной влажности воздуха
64 **Предварительная расстойка** Ндп. *Первая расстойка* *Сухая расстойка* *Промежуточная расстойка*	Кратковременная расстойка тестовых заготовок с целью восстановления клейковинного каркаса, улучшения физических свойств, структуры и газоудерживающей способности после механического воздействия при делении и округлении
65 **Окончательная расстойка** Ндп. *Вторая расстойка* *Влажная расстойка*	Расстойка тестовых заготовок после их формования с целью разрыхления и образования необходимого объема
66 **Формование тестовых заготовок** Ндп. *Валка изделий*	Придание тестовым заготовкам после предварительной расстойки формы, соответствующей данному виду хлебных изделий
67 **Надрезка тестовых заготовок**	Нанесение на поверхность тестовых заготовок надрезов. Примечание — На поверхность некоторых видов изделий наносят наколы или оттиск от штампа
68 **Отделка тестовых заготовок**	Нанесение на поверхность тестовых заготовок сырья для хлебобулочных изделий или отделочного полуфабриката хлебопекарного производства
69 **Смазка тестовых заготовок**	Нанесение на поверхность тестовых заготовок яичной смазки или крахмального клейстера
70 **Опрыскивание тестовых заготовок (хлебобулочных изделий)**	Увлажнение водой поверхностей тестовых заготовок (хлебобулочных изделий)
71 **Обварка тестовых заготовок**	Обработка тестовых заготовок горячей водой
72 **Ошпарка тестовых заготовок**	Обработка тестовых заготовок паром
73 **Обжарка тестовых заготовок** Ндп. *Обжарка хлеба*	Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в первый период выпечки
74 **Обработка форм (листов)** Ндп. *Колеровка форм*	Получение пленки на внутренней поверхности новых или очищенных форм (листов) из предварительно нанесенного слоя растительного масла или специального полимера
75 **Смазка форм (листов)**	Нанесение на внутреннюю поверхность форм (листов) тонкого слоя растительного масла или жировой эмульсии
76 **Выпечка**	Прогревание в пекарной камере тестовых заготовок до превращения их в готовые изделия
77 **Отделка хлебобулочных изделий**	Придание поверхности изделия внешнего вида, соответствующего требованиям нормативно-технической документации
78 **Глазирование хлебобулочных изделий**	Нанесение разогретой помадной массы на верхнюю корку хлебобулочных изделий

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
79 **Замораживание хлебобулочных изделий**	—
80 **Размораживание хлебобулочных изделий** Ндп. *Дефростация*	—
81 **Тепловая стерилизация хлебобулочных изделий**	Тепловая обработка упакованных хлебобулочных изделий
82 **Химическая стерилизация хлебобулочных изделий**	Обработка поверхностей хлебобулочных изделий консервирующими веществами или упаковывание в специальные материалы с последующей герметической упаковкой
83 **Тепловое освежение хлебобулочных изделий**	Кратковременное прогревание черствых хлебобулочных изделий при соответствующем режиме
ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА	
84 **Пробная выпечка** Ндп. *Опытная выпечка*	Метод проверки и оценки хлебопекарных свойств муки, выхода хлебобулочных изделий, параметров технологического процесса или различных способов приготовления изделий путем проведения выпечки
85 **Подъемная сила полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Показатель процесса разрыхления полуфабрикатов хлебопекарного производства, зависящий от жизнедеятельности микроорганизмов в данный момент
86 **Бродильная активность полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Потенциальная способность полуфабрикатов хлебопекарного производства к разрыхлению теста
87 **Газообразующая способность полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Способность полуфабрикатов хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода
88 **Газоудерживающая способность полуфабрикатов хлебопекарного производства**	Способность полуфабрикатов хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении
89 **Формоудерживающая способность теста**	Способность тестовых заготовок удерживать диоксид углерода и сохранять форму в процессе расстойки и первого периода выпечки
90 **Эластичность теста (мякиша хлебобулочных изделий)**	Свойство теста (мякиша хлебобулочных изделий) постепенно восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия нагрузки
91 **Технологические затраты в хлебопекарном производстве**	Расход массы муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готовых изделий, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочных изделий и их хранения
92 **Затраты при брожении**	Расход массы полуфабрикатов хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки
93 **Затраты при разделке теста**	Расход муки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхностей тестовых заготовок при разделке
94 **Упек** Ндп. *Затраты при выпечке*	Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения
95 **Усушка хлебобулочных изделий** Ндп. *Затраты при остывании и хранении*	Уменьшение массы хлебобулочных изделий при их остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения
96 **Технологические потери в хлебопекарном производстве** Ндп. *Механические потери*	Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готовых изделий при ведении технологического процесса, хранении, транспортировании и из-за неисправности и несовершенства оборудования
97 **Выход теста**	Масса теста, выраженная в процентах к массе израсходованной муки

Окончание табл. 1

Термин	Определение
98 **Выход хлебобулочных изделий** Ндп. *Припек*	Масса готовых изделий, выраженная в процентах к массе израсходованной муки. Примечание к пп. 97 и 98 — В случае применения солода, отрубей, крупки пшеничной, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки
99 **Пищевая ценность хлебобулочных изделий**	Характеристика хлебобулочных изделий, отражающая степень удовлетворения потребности человека в питательных и биологически необходимых веществах
100 **Биологическая ценность хлебобулочных изделий**	Характеристика хлебобулочных изделий, отражающая качество белковых компонентов хлебобулочных изделий, включающая перевариваемость белка и степень сбалансированности его аминокислотного состава
101 **Энергетическая ценность хлебобулочных изделий** Ндп. *Калорийность хлебобулочных изделий*	Характеристика хлебобулочных изделий, выражающаяся долей энергии, высвобождающейся из хлебобулочных изделий в процессе биологического окисления и используемая для обеспечения физиологических функций организма
ДЕФЕКТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	
102 **Непромес**	Дефект хлебобулочных изделий в виде непромешенного сырья в мякише
103 **Пустоты в хлебобулочных изделиях**	Дефект хлебобулочных изделий в виде полостей в мякише, имеющих поперечный размер более 3 см
104 **Уплотнения мякиша** Ндп. *Закал мякиша*	Дефект хлебобулочных изделий в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор
105 **Притиски**	Дефект хлебобулочных изделий в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок. Примечание — Участки поверхности без корки в местах соединения, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и появление которых предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся
106 **Подрывы**	Дефект хлебобулочных изделий в виде отрывов корок у основания подовых хлебобулочных изделий и отрывов верхней корки у формовых хлебобулочных изделий
107 **Выплывы**	Дефект хлебобулочных изделий в виде выступающего мякиша по контуру верхней корки у формовых или нижней корки у подовых хлебобулочных изделий

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Таблица 2

Термин	Номер термина
Активность полуфабрикатов хлебопекарного производства бродильная	86
Болтушка мучная	14
Болтушка яичная	30
Брожение полуфабрикатов хлебопекарного производства	48
Валка изделий	66
Валка муки	38
Виды хлебобулочных изделий национальные	10
Выпечка	76
Выпечка опытная	84
Выпечка пробная	84
Выплывы	107
Выход хлебобулочных изделий	98
Выход теста	97
Глазирование хлебобулочных изделий	78
Головка	23
Деление теста на тестовые заготовки	61
Дефростация	80
Дозирование сырья в хлебопекарном производстве	40
Дрожжи активированные	22
Дрожжи жидкие	21
Дрожжи жидкие пекарские	21
Заварка	15
Заварка заквашенная	19
Заварка неосахаренная	18
Заварка осахаренная	17
Заварка простая	18
Заварка самоосахаренная	16
Заварка сброженная	20
Заварка сладкая	16
Заготовка тестовая	27
Закал мякиша	104
Закваска	23
Закваска сухая	24
Замес полуфабрикатов хлебопекарного производства	43
Замес полуфабрикатов хлебопекарного производства непрерывный	44
Замес полуфабрикатов хлебопекарного производства порционный	45
Замес теста интенсивный	47
Замораживание хлебобулочных изделий	79
Затор заквашенный	19
Затор осахаренный	17
Затраты при брожении	92
Затраты при выпечке	94
Затраты при остывании и хранении	95
Затраты при разделке теста	93
Затраты в хлебопекарном производстве технологические	91
Изделия булочные	5
Изделия булочные мелкоштучные	6
Изделия хлебобулочные	1
Изделия хлебобулочные диетические	9
Изделия хлебобулочные подовые	3
Изделия хлебобулочные пониженной влажности	8
Изделия хлебобулочные сдобные	7
Изделия хлебобулочные формовые	2
Калорийность хлебобулочных изделий	101
Квасы	23
Клейстер крахмальный	31

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Колеровка форм	74
Консервирование полуфабрикатов хлебопекарного производства	50
Крошка отделочная	29
Крошка сухарная	34
Крошка хлебная	33
Мочка хлебная	32
Надрезка тестовых заготовок	67
Натирка теста	57
Непромес	102
Обварка тестовых заготовок	71
Обжарка тестовых заготовок	73
Обжарка хлеба	73
Обминка теста	56
Обработка листов	74
Обработка форм	74
Округление тестовых заготовок	62
Опара	25
Опрыскивание тестовых заготовок	70
Опрыскивание хлебобулочных изделий	70
Освежение хлебобулочных изделий тепловое	83
Оделка тестовых заготовок	68
Отделка хлебобулочных изделий	77
Отлежка теста	55
Отмывание клейковины	39
Отсдобка теста	58
Очистка муки магнитная	37
Ошпарка тестовых заготовок	72
Перебивка теста	56
Переделка теста	58
Подготовка сырья в хлебопекарном производстве	35
Подкатка	62
Подрывы	106
Подсортировка муки	38
Полуфабрикаты хлебопекарного производства отделочные	28
Полуфабрикаты хлебопекарного производства	13
Посыпка	29
Потери механические	96
Потери в хлебопекарном производстве технологические	96
Припек	98
Притиски	105
Просеивание муки	36
Пустоты в хлебобулочных изделиях	103
Разделка теста	60
Размораживание хлебобулочных изделий	80
Разрыхление теста	51
Разрыхление теста биологическим способом	52
Разрыхление теста биохимическим способом	52
Разрыхление теста механическим способом	53
Разрыхление теста физическим способом	53
Разрыхление теста химическим способом	54
Расстойка влажная	65
Расстойка вторая	65
Расстойка окончательная	65
Расстойка первая	64
Расстойка предварительная	64
Расстойка промежуточная	64
Расстойка сухая	64
Расстойка тестовых заготовок	63

Окончание табл. 2

Термин	Номер термина
Ритм замеса полуфабрикатов хлебопекарного производства	46
Сила полуфабрикатов хлебопекарного производства подъемная	85
Сколотка теста	56
Слоение теста	59
Смазка листов	75
Смазка тестовых заготовок	69
Смазка форм	75
Смазка яичная	30
Смесь питательная для дрожжей	14
Смесь питательная для молочнокислых бактерий	14
Смесь яичная	30
Смесь яично-водная	30
Смешивание муки	38
Созревание полуфабрикатов хлебопекарного производства	49
Способность полуфабрикатов хлебопекарного производства газообразующая	87
Способность полуфабрикатов хлебопекарного производства газоудерживающая	88
Способность теста формоудерживающая	89
Стерилизация хлебобулочных изделий тепловая	81
Стерилизация хлебобулочных изделий химическая	82
Ссыпка муки	38
Сырье вспомогательное	12
Сырье для хлебобулочных изделий дополнительное	12
Сырье для хлебобулочных изделий основное	11
Сырье дополнительное	12
Сырье основное	11
Сырье подсобное	12
Тесто	26
Упек	94
Уплотнения мякиша	104
Усушка хлебобулочных изделий	95
Формование тестовых заготовок	66
Хлеб	4
Ценность хлебобулочных изделий биологическая	100
Ценность хлебобулочных изделий пищевая	99
Ценность хлебобулочных изделий энергетическая	101
Цикл приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства производственный	42
Цикл приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства разводочный	41
Штрезель	29
Эластичность мякиша хлебобулочных изделий	90
Эластичность теста	90

gost.e-ecolog.ru