



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14612—93

---

## 小麦粉面包烘焙品质试验法 中种发酵法

Bread baking quality of wheat flour  
—Sponge 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 中种发酵法

GB/T 14612—93

Bread baking quality of wheat flour  
—Sponge dough method

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了中种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。

本标准适用于评价面包专用粉的烘焙品质,也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 300 g 面粉为基础,可供制做 3 个含 100 g 面粉的面包。

先将部分试验面粉和水及全部酵母和酵母养料混和制成中种面团,中种面团发酵 4 h,然后再与剩余的面粉、水及其他面团配料混和制成主面团,主面团经 30 min 延续发酵后,进行分割、揉圆、中间醒发和成型,再经过 65 min 最后醒发,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,中种面团配方见表(1),主面团配方见表(2)。

表 1 中种面团配方

项 目	面粉基数, %	数量, g
面粉(14%湿基)	60.0	180.0
即发干酵母	0.70	2.10
水	36	108
酵母养料	0.5	1.5

表 2 主面团配方

项 目	面粉基数, %	数量, g
面粉(14%湿基)	40.0	120.0
水	24	72