

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е      С Т А Н Д А Р Т Ы

# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

## Методы анализа

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2006

## 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

ГОСТ Р 51785—2001

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

# ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

## Термины и определения

Издание официальное

ГОСТАНДАРТ 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 терминологические элементы.

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.

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ****Термины и определения**Bakery products.  
Terms and definitionsДата 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 слобное 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.

**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, кораба 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) (Идп. 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 амилотических ферментов муки.

**39 осахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Ндп. осахаренный затор):** Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилотических 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.

**П р и м е ч а н и е** — 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 %.

**П р и м е ч а н и е** — 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; шпрезель):** 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 сахарная 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 пропуске муки через сито.

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

**69 смешивание муки (Идп. валька муки; подсортировка муки; сыпка 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 молочнокислых 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) (Идп. дефростация):** Выдержка 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 (Идп. разрыхление теста биохимическим способом):** Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

**87 разрыхление теста механическим способом (Идп. 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 хлебоулучшающего 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 хлебоулучшающего изделия.

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

**105 закатка (тестовой заготовки):** Придание тестовой заготовке батанообразной 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 хлебоулучшающего 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 [хлебоулучшающего изделия]:** Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебоулучшающего 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 бродительная 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 газодерживающая 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, хранения 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.

**П р и м е ч а н и е** — 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.

**П р и м е ч а н и е** — Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формировании 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 обуславливает 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

## ГОСТ Р 51785—2001

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



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

## ГОСТ Р 51785—2001

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

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

## ГОСТ Р 51785—2001

формование	103
<b>формование тестовой заготовки</b>	103
хрупкость	27
<b>хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности</b>	27
хруст от минеральной примеси	154
<b>хруст от минеральной примеси в хлебобулочном изделии</b>	154
ценность биологическая	16
ценность пищевая	15
<b>ценность хлебобулочного изделия биологическая</b>	16
<b>ценность хлебобулочного изделия пищевая</b>	15
<b>ценность хлебобулочного изделия энергетическая</b>	17
ценность энергетическая	17
цикл приготовления полуфабриката производственный	73
цикл приготовления полуфабриката разводочный	72
<b>цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства производственный</b>	73
<b>цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный</b>	72
<i>штрезель</i>	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

---