

# 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»,

вия»,

«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. Оруби. Методы анализа»,  
 «Мясо. Технические условия. Методы анализа»,  
 «Тара стеклянная. Технические условия. Методы испытаний»,  
 «Гайки. Технические условия. Конструкция и размеры»,  
 «Шайбы и конtringащие 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**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

# **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**

## **Термины и определения**

Издание официальное

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

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

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

**41 заквашенная заварка (для хлебопекарного производства) (Идп. 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 (Идп. 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 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 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; 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 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*): 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** (*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 батанообразной формы.

106 **надрезка [наколы] тестовой заготовки:** Нанесение на поверхность тестовой заготовки над-резов [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, 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.

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

|  |     |
|--|-----|
| заварка  | 37  |
| <b>заварка для хлебопекарного производства</b>                                   | 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  |
| <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 выечке</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 |

|  |     |
|--|-----|
| <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 безопарный  | 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 безопарный</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>сыпучка 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 |

|  |     |
|--|-----|
| 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>штрепель</i>  | 59  |
| <b>эластичность мякиша хлебобулочного изделия</b>                                    | 135 |
| <b>эластичность теста</b>  | 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

---