

Брожение полуфабриката хлебопекарного производства

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

Источник: " Обогащение витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам. Методические рекомендации. МР 2.3.2.2571-10"

(утв. Роспотребнадзором 14.01.2010)