

面包，主要是指将小麦和黑麦等粮食产品进行加工的过程。将其与盐，水和酵母等进行融合，从而促进烘，蒸和烤的过程。就面包来说，其所具有的种类是多种多样的，发酵则是大部分种类面包制作过程中的重要内容，它的发酵时间，发酵作用等都会对面包的营养，质量和口感等产生一定的影响。随着面包在人们生活中的影响作用越来越大，如何针对面包发酵过程中对其发酵效果和时间等影响因素进行有效的控制，加强面包发酵的监控工作，促进其品质检测，为人们的健康饮食作出积极贡献，就变得尤为重要。

面包检测的分类

面包可分为主食面包和点心面包两类。主食面包是以面粉为原料，加入盐水和酵母等，经发酵烘烤而成，其形状有圆形、长方形等，多带咸味。点心面包除了面粉外还在原料中加入了较多的糖、油、蛋奶、果料等，多呈甜味，根据配料和制作的差异可分为清甜型、水果型、夹馅型、油酥型等。

食品检测主要业务类型：

- 1、流通领域食品安全检测（超市、市场等）；
- 2、消费环节食品安全检测（餐厅、饭馆等）；
- 3、食品专项抽检（春节年货、端午节粽子、中秋节月饼、美食节食材等）；
- 4、食品应急抽检（炒货食品、面制品、特产食品、速冻调制品、食用油、面米制品、蜜饯果脯、桶装水、葡萄酒、面包糕点、烧腊熟食等）；
- 5、食品安全突发事件（三聚氰胺事件、镉大米事件、白酒塑化剂事件等）；
- 6、企业产品检测（为食品生产企业提供检测服务）。