

DIN EN ISO 27971:2008-10 (D)

Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen (*Triticum aestivum* L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsmahlverfahren mittels Alveograph (ISO 27971:2008); Deutsche Fassung EN ISO 27971:2008

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien	5
5 Geräte	6
6 Probenahme	7
7 Vorbereitung des Weizens für die Versuchsvermahlung.....	15
7.1 Reinigung der Laborprobe	15
7.2 Prüfmenge	15
7.3 Bestimmung des Feuchtegehalts des Weizens	15
7.4 Konditionierung des Weizens	19
8 Vermahlen im Labor	20
8.1 Allgemeines	20
8.2 Vermahlungsverfahren	21
8.3 Auswertung der Mahlergebnisse	22
9 Vorbereitung und Versuch mit dem Alveographen	23
9.1 Vorversuche	23
9.2 Vorbereitende Arbeitsgänge	23
9.3 Kneten	25
9.4 Herstellung von Teigprüfstücken	28
9.5 Messung mit dem Alveographen	31
9.6 Auswertung des Versuchs mit dem Alveographen	35
10 Präzision.....	37
10.1 Ringversuche.....	37
10.2 Wiederholgrenzen	38
10.3 Vergleichsgrenzen.....	39
10.4 Unsicherheit.....	40
11 Untersuchungsbericht	41
Anhang A (informativ) Merkmale der Chopin-Dubois-CD1-Mühle	42
Anhang B (normativ) Zur Konditionierung von Weizen benötigte Wassermenge.....	44
Anhang C (informativ) Musterblatt für die Vermahlung	46
Anhang D (informativ) Umrechnungstabelle von <i>L</i> nach <i>G</i>	48
Anhang E (informativ) Ringversuchsdaten für handelsübliches Mehl.....	50
Anhang F (informativ) Ringversuchsdaten für im Labor gemahlenes Mehl.....	53
Anhang G (informativ) Anweisungen für die routinemäßige Wartung des Alveographen.....	64

Anhang H (informativ) Bewertung der proteolytischen Aktivität im Weizen oder Mehl (<i>T. aestivum</i> L.).....	66
Literaturhinweise	68