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 Vergleichgrenzen ... 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 L nach G** ... 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 (*T. aestivum* L.)** **66**

Literaturhinweise **68**