

DIN EN ISO 21415-2:2008-04 (D)

Weizen und Weizenmehl - Glutengehalt - Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren (ISO 21415-2:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21415-2:2008

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| Einleitung | 3 |
| 1 Anwendungsbereich | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 4 |
| 4 Kurzbeschreibung | 4 |
| 5 Reagenzien..... | 4 |
| 5.1 Natriumchloridlösung, 20 g/l | 5 |
| 5.2 Iod-Kaliumiodid-Lösung (Lugolsche Lösung)..... | 5 |
| 6 Geräte | 5 |
| 7 Probenahme..... | 6 |
| 8 Herstellung der Untersuchungsprobe..... | 6 |
| 9 Durchführung..... | 6 |
| 9.1 Allgemeines | 6 |
| 9.2 Untersuchungsmenge..... | 6 |
| 9.3 Herstellung des Teiges | 6 |
| 9.4 Waschen des Teiges | 7 |
| 9.5 Entfernung des überschüssigen Wassers und Wägen des Feuchtglutens..... | 7 |
| 9.6 Anzahl der Bestimmungen | 8 |
| 10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse..... | 8 |
| 11 Präzision..... | 8 |
| 11.1 Ringversuche..... | 8 |
| 11.2 Wiederholpräzision | 8 |
| 11.3 Vergleichpräzision..... | 8 |
| 12 Untersuchungsbericht | 9 |
| Anhang A (informativ) Waschkammer und Knetvorrichtung des Glutomatic und Zentrifuge..... | 10 |
| Anhang B (normativ) Herstellung von vermahlenem Weizen | 12 |
| Anhang C (informativ) Ergebnisse eines Ringversuchs..... | 13 |
| Literaturhinweise..... | 14 |