

# 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