DIN EN ISO 5530-2:2015-03 (D)

Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 2: Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph (ISO 5530-2:2012); Deutsche Fassung EN ISO 5530-2:2014

Inhalt

Seite

Vorwort 3

1 Anwendungsbereich 4

2 Normative Verweisungen 4

3 Begriffe 4

4 Kurzbeschreibung 5

5 Reagenzien 5

6 Geräte 6

7 Probenahme 6

8 Verfahren 6
8.1 Bestimmung des Feuchtegehalts von Mehl 6
8.2 Vorbereitung der Messgeräte 7
8.3 Untersuchungsmenge 7
8.4 Herstellung des Teigs 7
8.5 Versuchsdurchführung 8

9 Darstellung der Ergebnisse 9
9.1 Allgemeines 9
9.2 Wasseraufnahme 9
9.3 Dehnwiderstand 9
9.4 Dehnfähigkeit, E 10
9.5 Energie 10
9.6 Dehnzahl (R/E) 10

10 Präzision 11
10.1 Wiederholpräzision 11
10.2 Vergleichpräzision 12

11 Untersuchungsbericht 12

Anhang A (informativ) Beschreibung des Extensographen 13

Anhang B (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen 18

Literaturhinweise 19