

# E DIN EN ISO 21415-2:2025-08 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2025-07-11

**Weizen und Weizenmehl - Glutengehalt - Teil 2: Bestimmung von Feuchtgluten und Glutenindex durch mechanische Verfahren (ISO/DIS 21415-2:2025); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 21415-2:2025**

**Wheat and wheat flour - Gluten content - Part 2: Determination of wet gluten and gluten index by mechanical means (ISO/DIS 21415-2:2025); German and English version prEN ISO 21415-2:2025**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	7
Vorwort.....	8
Einleitung.....	9
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Begriffe.....	10
3 Kurzbeschreibung.....	10
4 Reagenzien.....	10
5 Prüfeinrichtung.....	11
6 Probenahme.....	12
7 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	12
8 Durchführung.....	12
8.1 Allgemeines.....	12
8.2 Untersuchung.....	12
8.3 Herstellung des Teiges.....	12
8.4 Waschen des Teiges.....	13
8.4.1 Nachweis von Stärke.....	13
8.4.2 Mehl.....	13
8.4.3 Vermahlener Weizen.....	13
8.4.4 Sonderfall.....	13
8.5 Schleudern und Wägen des Feuchtglutens.....	13
8.6 Bestimmung des Glutenindex.....	14
8.7 Anzahl der Messungen.....	14
9 Berechnungen und Aufzeichnung der Ergebnisse.....	14
10 Präzision.....	15
10.1 Ringversuche.....	15
10.2 Wiederholpräzision.....	15
10.3 Vergleichpräzision.....	16
10.4 Kritische Differenz.....	17
10.4.1 Vergleich von zwei Messreihen im selben Labor.....	17
10.4.2 Vergleich von zwei Messreihen in zwei Laboren.....	17
11 Untersuchungsbericht.....	18
Anhang A (informativ) Waschkammer und Mahlvorrichtung der Glutomatic-Einheit und Zentrifuge.....	19
Anhang B (normativ) Herstellung von vermahlenem Weizen.....	22

<b>Anhang C (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen.....</b>	<b>23</b>
<b>Anhang D (informativ) Daten aus Ringversuchen und Eignungsprüfungen für handelsübliche Mehle und Weizensorten.....</b>	<b>28</b>
<b>D.1 Bestimmung des Gehalts an Feuchtgluten in Mehl.....</b>	<b>31</b>
<b>D.2 Bestimmung des Gehalts an Feuchtgluten in Weichweizen .....</b>	<b>32</b>
<b>D.3 Bestimmung des Gehalts an Feuchtgluten in Hartweizen.....</b>	<b>33</b>
<b>D.4 Bestimmung des Glutenindex für Mehl.....</b>	<b>34</b>
<b>D.5 Bestimmung des Glutenindex für Weichweizen .....</b>	<b>35</b>
<b>D.6 Bestimmung des Glutenindex für Hartweizen.....</b>	<b>36</b>
<b>Literaturhinweise.....</b>	<b>37</b>

## **Bilder**

<b>Bild A.1 — Gerät für die Glutenabtrennung .....</b>	<b>19</b>
<b>Bild A.2 — Knetvorrichtung .....</b>	<b>20</b>
<b>Bild A.3 — Zentrifuge.....</b>	<b>20</b>
<b>Bild A.4 — Zentrifugenkassette für den Glutenindex.....</b>	<b>21</b>
<b>Bild C.1 — Anpassungskurve des Gehalts an Feuchtgluten und der Standardabweichung bei Weizenproben .....</b>	<b>24</b>
<b>Bild C.2 — Anpassungskurve des Gehalts an Feuchtgluten und der Standardabweichung bei Mehlproben .....</b>	<b>25</b>
<b>Bild C.3 — Anpassungskurve des Glutenindex und der Standardabweichung bei Weizenproben .....</b>	<b>26</b>
<b>Bild C.4 — Anpassungskurve des Glutenindex und der Standardabweichung bei Mehlproben.....</b>	<b>27</b>
<b>Bild D.1 — Verhältnis zwischen dem Gehalt an Feuchtgluten und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Mehl (Daten aus den Eignungsprüfungen).....</b>	<b>31</b>
<b>Bild D.2 — Verhältnis zwischen dem Gehalt an Feuchtgluten und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Weichweizen (Daten aus den Eignungsprüfungen) .....</b>	<b>32</b>
<b>Bild D.3 — Verhältnis zwischen dem Gehalt an Feuchtgluten und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Hartweizen (Daten aus den Eignungsprüfungen) .....</b>	<b>33</b>
<b>Bild D.4 — Verhältnis zwischen dem Glutenindex und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Mehl (Daten aus den Eignungsprüfungen).....</b>	<b>34</b>
<b>Bild D.5 — Verhältnis zwischen dem Glutenindex und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Weichweizen (Daten aus den Eignungsprüfungen) .....</b>	<b>35</b>
<b>Bild D.6 — Verhältnis zwischen dem Glutenindex und den Standardabweichungen zwischen Laboren für Hartweizen (Daten aus den Eignungsprüfungen).....</b>	<b>36</b>

## **Tabellen**

<b>Tabelle 1 — Wertebereiche im Ringversuch .....</b>	<b>15</b>
---	-----------

<b>Tabelle 2 — Wertebereiche in Eignungsprüfungen.....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 3 — Wiederholgrenze .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 4 — Vergleichgrenze aus den Ringversuchsergebnissen (Anhang C) .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 5 — Vergleichgrenze aus Eignungsprüfungen (Anhang D).....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 6 — Kritische Differenz der Wiederholpräzision aus den Ringversuchsergebnissen (Anhang C).....</b>	<b>17</b>
<b>Tabelle 7 — Kritische Differenz der Vergleichpräzision aus den Ringversuchsergebnissen (Anhang C).....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle B.1 — Maschenweite der Siebe und erforderliche Korngrößenverteilung der Proben .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabelle C.1 — Untersuchungsergebnisse für den Gehalt an Feuchtgluten in Weizen .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabelle C.2 — Untersuchungsergebnisse für den Gehalt an Feuchtgluten in Mehl .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabelle C.3 — Untersuchungsergebnisse für den Glutenindex für Weizen .....</b>	<b>25</b>
<b>Tabelle C.4 — Untersuchungsergebnisse für den Glutenindex für Mehl .....</b>	<b>26</b>