

DIN CEN/TS 15731:2008-11 (D)

Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen (*Triticum aestivum* L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei adaptierter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsmahlverfahren mittels Alveograph; Deutsche Fassung CEN/TS 15731:2008

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Kurzbeschreibung	6
4 Reagenzien	6
5 Geräte	7
6 Probenahme	11
7 Vorbereitung des Weizens für die Versuchsvermahlung	12
7.1 Reinigung der Laboratoriumsprobe	12
7.2 Prüfmenge	12
7.3 Bestimmung des Feuchtegehaltes des Weizens	12
7.4 Konditionieren des Weizens	12
7.4.1 Allgemeines	12
7.4.2 Im Fall von Weizen mit einem anfänglichen Feuchtegehalt zwischen 13 % und 15 % (einstufige Benetzung)	12
7.4.3 Im Fall von Weizen mit einem Feuchtegehalt von weniger als 13 % (zweistufige Benetzung)	12
7.4.4 Im Fall von Weizen mit einem Feuchtegehalt von mehr als 15 % (Vortrocknen mit anschließender Konditionierung wie vorstehend beschrieben)	13
8 Vermahlen im Labor	13
8.1 Allgemeines	13
8.2 Vermahlungsverfahren	13
8.2.1 Schrotungssystem	13
8.2.2 Auflösungssystem	14
8.2.3 Mischen von Mehl	14
8.2.4 Lagerung von Mehl	14
8.3 Auswertung der Mahlergebnisse	15
9 Vorbereitung und Versuch mit dem Alveographen	15
9.1 Vorversuche	15
9.2 Vorbereitende Arbeitsgänge	19
9.3 Bestimmung der Wasseraufnahmefähigkeit von Mehl	19
9.4 Kneten	20
9.5 Herstellung von Teigprüfstücken	20
9.6 Messung mit dem Alveographen	22
9.7 Auswertung des Versuchs mit dem Alveographen bei adaptierter Flüssigkeitszufuhr	27
9.7.1 Allgemeines	27
9.7.2 Parameter Höchstdruck „T“	27
9.7.3 Mittlerer Abszissenwert beim Reißen „A“	27
9.7.4 Ausdehnungsindex „Ex“	27
9.7.5 Elastizitätsindex „Iec“	27
9.7.6 Verhältnis „TIA“	27
9.7.7 Deformationsenergie „Fb“	27

10	Untersuchungsbericht	28
Anhang A	(informativ) Merkmale der Chopin-Dubois-CD1-Mühle	29
A.1	Schrotungssystem	29
A.2	Auflösungssystem.....	29
A.3	Siebmaterial.....	29
A.4	Vermahlung	30
A.5	Leistungsindex der Schrotung.....	30
A.6	Leistungsindex der Auflösung.....	30
A.7	Wartung	30
Anhang B	(normativ) Für die Konditionierung von Weizen benötigte Feuchte.....	31
Anhang C	(informativ) Musterblatt für die Vermahlung	33
Anhang D	(informativ) Berechnete „Ex“-Werte.....	35
Anhang E	(informativ) Anweisungen für die routinemäßige Wartung des Alveographen	36
E.1	Vor jedem Versuch	36
E.2	Täglich	36
E.3	Wöchentlich.....	36
E.4	Monatlich	37
E.5	Jährlich	37
	Literaturhinweise	38