

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