

DIN EN ISO 5530-1:2015-03 (D)

Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 1: Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph (ISO 5530-1:2013); Deutsche Fassung EN ISO 5530-1:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung	6
5 Reagenzien	6
6 Geräte	6
7 Probenahme	6
8 Durchführung	7
8.1 Bestimmung des Feuchtegehalts von Mehl	7
8.2 Vorbereitung des Farinographen	7
8.3 Prüfmenge	7
8.4 Allgemeine Regeln für die Bestimmung	11
9 Auswertung des Farinogramms und Berechnung der abgeleiteten rheologischen Eigenschaften	12
9.1 Allgemeines	12
9.2 Wasseraufnahme von Mehl	12
9.3 Eigenschaften bezüglich der Konsistenz von Teig	13
10 Präzision	14
10.1 Ringversuche	14
10.2 Wiederholpräzision	15
10.3 Vergleichpräzision	15
11 Untersuchungsbericht	16
Anhang A (informativ) Beschreibung des Farinographen	17
Anhang B (informativ) Beispiele für Farinogramme	23
Anhang C (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen	28
Literaturhinweise	32