

# 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

---

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