

# DIN EN ISO 5530-2:2015-03 (D)

Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 2: Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph (ISO 5530-2:2012); Deutsche Fassung EN ISO 5530-2:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung .....	5
5 Reagenzien.....	5
6 Geräte .....	6
7 Probenahme .....	6
8 Verfahren .....	6
8.1 Bestimmung des Feuchtegehalts von Mehl .....	6
8.2 Vorbereitung der Messgeräte.....	7
8.3 Untersuchungsmenge.....	7
8.4 Herstellung des Teigs .....	7
8.5 Versuchsdurchführung.....	8
9 Darstellung der Ergebnisse.....	9
9.1 Allgemeines .....	9
9.2 Wasseraufnahme.....	9
9.3 Dehnwiderstand.....	9
9.4 Dehnfähigkeit, <i>E</i> .....	10
9.5 Energie .....	10
9.6 Dehnzahl ( <i>RE</i> ) .....	10
10 Präzision.....	11
10.1 Wiederholpräzision .....	11
10.2 Vergleichpräzision.....	12
11 Untersuchungsbericht .....	12
Anhang A (informativ) Beschreibung des Extensographen .....	13
Anhang B (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen.....	18
Literaturhinweise .....	19