DIN EN ISO 17718:2015-03 (D)

Weizenvollkorn- und Weizenmehl (Triticum aestivum L.) - Bestimmung der rheologischen Eigenschaften als Funktion von Kneten und Temperaturanstieg (ISO 17718:2013); Deutsche Fassung EN ISO 17718:2014

Inhalt

Seite

Vorwort 3

Einleitung 4

1 Anwendungsbereich 5

2 Normative Verweisungen 5

3 Begriffe 5

4 Kurzbeschreibung 5

5 Reagenzien 6

6 Geräte 6

7 Probenahme 6

8 Durchführung 7
8.1 Allgemeines 7
8.2 Mahlen der Probe 7
8.3 Bestimmung des Feuchtegehalts des Mehls 7
8.4 Vorbereitung des Messgerätes 7
8.5 Vorbereitung der Untersuchung 7

9 Auswertung 9

10 Präzision 9
10.1 Ringversuche 9
10.2 Wiederholgrenzen, r 10
10.3 Vergleichgrenzen, R 10
10.4 Kritische Differenz, dC 11
10.5 Unsicherheit, u 11

11 Untersuchungsbericht 12

Anhang A (informativ) Anordnung der Parameter des Mixolab1) 13

Anhang B (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs mit Mehl und gemahlenen Weizenproben 16

Literaturhinweise 40