

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 Vergleichsgrenzen, 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 gemahlene Weizenproben | 16 |
| Literaturhinweise | 40 |