

# DIN EN ISO 21415-2:2016-03 (D)

Weizen und Weizenmehl - Glutengehalt - Teil 2: Bestimmung von Feuchtgluten und  
Glutenindex durch mechanische Verfahren (ISO 21415-2:2015); Deutsche Fassung  
EN ISO 21415-2:2015

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
Einleitung.....	5
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Begriffe.....	5
3 Kurzbeschreibung.....	6
4 Reagenzien.....	6
5 Geräte.....	6
6 Probenahme.....	7
7 Probenvorbereitung.....	7
8 Durchführung.....	7
8.1 Allgemeines.....	7
8.2 Untersuchung.....	8
8.3 Herstellung des Teiges.....	8
8.4 Waschen des Teiges.....	8
8.5 Schleudern und Wägen des Feuchtglutens.....	9
8.6 Bestimmung des Glutenindex.....	9
8.7 Anzahl der Messungen.....	10
9 Berechnungen und Aufzeichnung der Ergebnisse.....	10
10 Präzision.....	10
10.1 Ringversuche.....	10
10.2 Wiederholpräzision.....	10
10.3 Vergleichpräzision.....	11
10.4 Kritische Differenz.....	11
11 Untersuchungsbericht.....	12
Anhang A (informativ) Waschkammer und Mahlvorrichtung der Glutomatic-Einheit und Zentrifuge.....	13
Anhang B (normativ) Herstellung von vermahlenem Weizen.....	16
Anhang C (informativ) Ergebnisse von Ringversuchen.....	17
Literaturhinweise.....	20