

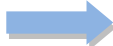







Qualität der Weizenernte 2011

Im Allgemeinen zeichnet sich die Ernte 2011 trotz der nassen Witterung im Juli durch eine gute Qualität aus.

Durch die Trockenheit sind die Protein- und Feuchtglutengehalte leicht reduziert. Die Glutenqualitäten sind regional verschieden, tendenziell sind sie aber schwächer belastbar.

Die Werte des Amylogramms und der Fallzahlen sind wegen den nassen Erntebedingungen tiefer als im Vorjahr. Die Enzym-Aktivität im Mehl ist erhöht.

Mykotoxine: Tiefes Belastungsniveau. Wegen der trockenen Witterung im Frühjahr und während der Getreideblüte waren der Fusarium-Befall und die Kontamination mit Deoxynivalenol (DON) beim Getreide stark reduziert. Die Deoxynivalenol-Werte im Jahr 2011 sind sehr gering und tiefer als diejenigen der letzten vier Jahre.

Qualitätsveränderung im Vergleich zu 2010	
• Wasseraufnahme	
• Teigerweichung	
• Teigenergie	
• Verhältniszahl	
• Glutengehalt	
• Zélény (Glutenqualität)	
• Amylogramm	
• Fallzahl	

Ziel unseres Obermüllers ist stets, dass Sie als Kunde in Ihrer Backstube keine Qualitätsschwankungen haben. Aus diesem Grunde streben wir immer einen fließenden Übergang von alter zu neuer Ernte an. Es hat bereits Weizen von der neuen Ernte in unserer Mischung. Dieser Anteil wird sukzessive erhöht. Um eine konstant hohe Mehlqualität zu gewährleisten, werden alle Mischungs-Änderungen mit Laboranalysen und Backversuchen überprüft. Wir können Ihnen mit diesen Massnahmen eine sehr gute Mehlqualität garantieren. Dennoch möchten wir Sie über allfällige Verarbeitungshinweise informieren:

Backhilfsmittel	Bei langgeführten Teigen kann mit einer leichten Beimischung von Trockengluten, und/oder einer vorsichtigen Dosierung von Acerola oder Ascorbinsäure die Teigstabilität optimiert werden. Enzymaktive Produkte (Enzymcocktails, Malzmehle) sollten nicht oder nur gezielt bei kurzen Triebführungen eingesetzt werden (ein genügender enzymatischer Abbau der Stärke trägt zu einer guten Frischhaltung mit feuchter Krume und einer schönen Krustenbräunung bei). Sinnvoller für die schöne Bräunung des Gebäckes ist der Einsatz von inaktiven Flüssigmalz-Produkten.
Wasseraufnahmen	Die Wasseraufnahme liegt auf dem Niveau des Vorjahres.
Knetung	Die Knetzeiten können weitgehend beibehalten werden. Je nach Knetmaschine, Teigcharge oder Wasser-Mehl-Verhältnis müssen die Knetzeiten verkürzt werden. Die Teige reagieren etwas empfindlicher auf Überknetung.
Triebführung	Für lange, direkte Triebführungen und Führungen über die Kältetechnologie empfehlen wir die Teigtemperaturen beim Kneten gut zu beachten und den Empfehlungen der Fachschule zu folgen. Die Enzymaktivitäten vor allem bei dunklen Mehlen sind erhöht. Nach Bedarf kann der Teig „aufgezogen“ werden.
Backen	Die Ofentemperatur muss nicht verändert werden. Vorsicht: Die Krustenfarbe steht in Zusammenhang mit dem Stärkeabbau.

Bei Verarbeitungsproblemen zögern Sie bitte nicht und kontaktieren Sie unsere Fachleute. Wir beraten Sie gerne.