

Backqualität der Ernte 2017



Ernte 2015

Die Brotgetreideernte 2017 zeichnet sich im Allgemeinen durch eine befriedigende Backqualität aus.

In qualitativer Hinsicht ist im Wesentlichen der durchschnittlich tiefere **Proteingehalt**, das höhere Hektoliter-Gewicht und die leicht niedrige **Enzymaktivität** gegenüber der Ernte 2016 hervorzuheben.

Obwohl die feuchten Wetterbedingungen die Ähreninfektion durch ein *Fusarium* während der Weizenblüte begünstigten, begrenzte die Trockenperiode vor der Ernte die Entwicklung des Pilzes *Fusarium graminearum*. Die Kontamination mit Mykotoxinen (**Deoxynivalenol/DON**) ist **tief**. Trotzdem wird auf allen Standorten der Groupe Minoteries SA jeder Getreideeingang auf eine allfällige

DON-Belastung untersucht, bevor der Weizen eingelagert wird.

Um einen fließenden Übergang von der alten zur neuen Ernte sicher zu stellen, wird der Anteil des Mahlgutes aus der Ernte 2017 in den Mischungen über mehrere Monate sukzessive erhöht. Dabei wird die Weizenmischung im Interesse einer ausgewogenen und stabilen Mehlgüte laufend angepasst. Alle Änderungen/Korrekturen werden laufend mit Laboranalysen und Backversuchen überprüft.

In diesem Zusammenhang machen wir Sie auf die Veränderungen verschiedener Qualitätsparameter aufmerksam:

Qualitätsveränderungen der Ernte 2017 im Vergleich zu 2016

Protein	Gluten	Zeleny	Wasser-Aufnahme (Farino)	Teig-Erweichung (Farino)	Teig-Energie (Extenso)	Verhältnis-Zahl (Extenso)	Viskosität (Amylo)	Fallzahl	HI-Gewicht

Der **Proteingehalt** und der **Feuchtglutengehalt** sind niedriger als 2016. Dies gilt insbesondere für IP-Suisse Weizen. Der Sedimentationswert nach Zeleny (Quellfähigkeit des Glutens) ist ebenfalls tiefer.

Bei den **Farinograph**-Untersuchungen stellen wir eine tiefere Wasseraufnahme, aber eine grössere Teigerweichung (im Vergleich zum Jahr 2016) fest. Dieser Teigerweichungswert zeigt, dass die Teige empfindlicher auf Überknetung reagieren.

Die Teigenergie respektive die Fläche des **Extensogramms** ist im Vergleich zum Vorjahr als gleichwertig einzustufen. Die Verhältniszahl zwischen Dehnwiderstand und Dehnbarkeit ist leicht tiefer. Zudem sind die Teige etwas dehnbarer.

Die maximale vom Amylogramm gemessene **Viskosität** und die **Fallzahlen** sind niedriger als 2016, weisen aber noch immer auf eine tiefe Amylase-Aktivität hin.

Backqualität der Ernte 2017

Entsprechend unserer Kompetenz in der Selektion respektive dem nachfolgenden Vermahlungsprozess von Brotgetreide auf Anlagen der neuesten Generation sind wir in der Lage, die Backqualität des Weizens aus der Ernte 2017 weitgehend zu korrigieren. Damit können Sie weiterhin

Ihre Standard-Backrezepte zur Anwendung bringen.

Mit den nachstehenden Verarbeitungshinweisen haben Sie die Möglichkeit, die Qualität der Endprodukte zu optimieren.

Backhilfsmittel

Enzymaktive Produkte (Malzmehle, usw.) sollten gezielt eingesetzt werden. Ein genügender enzymatischer Abbau der Stärke trägt zu einer guten Frischhaltung (feuchten Krume) und einer schönen Krustenbräunung bei.

Nach Bedarf dosieren wir bereits sehr kleine Mengen an Malzmehl bei, um Qualitätsabweichungen auszugleichen.

Wir empfehlen Ihnen, **glutenverstärkende Backmittel** (Ascorbinsäure, Acerola) **vorsichtig einzusetzen.**

Knetung

Die **Knetzeiten** können weitgehend **beibehalten** werden.

Nachdem die Teigerweichung etwas grösser ausfällt, ist es wichtig, schonend, aber genügend auszukneten.

Je nach Knetmaschine, Teigcharge oder Wasser-Mehl-Verhältnis variieren die Knetzeiten.

Triebführung

Für direkte Triebführungen sowie Führungen über die Kälteanlagen können die Parameter beibehalten werden. Wir empfehlen die Teigtemperaturen beim Kneten gut zu beachten. Wenn nötig kann mit **folgenden Massnahmen die niedrige Enzymaktivität erhöht werden:**

- ✓ Teigtemperaturen erhöhen (max. 27 °C)
- ✓ Bei kurzer Triebführung: weniger sauren, aber reifen Hebel oder Sauerteig beimischen.
- ✓ Stockgare ein wenig erhöhen (15–20%)

Backen

Die Ofentemperatur darf, im Vergleich zum Standard, leicht erhöht werden (5-10°C).

Die Krustenfarbe steht ebenfalls in Zusammenhang mit dem Stärkeabbau, beeinflusst durch die Art der Triebführung, der natürlichen enzymatischen Aktivität des Mehls und der Beigabe von enzymaktivem Malzmehl oder Enzymen.

Für allfällige Fragen stehen Ihnen unsere Fachleute selbstverständlich sehr gerne zur Verfügung.

Groupe Minoteries SA, Route des Moulins 31, Case postale 68, 1523 Granges-près-Marnand, T +41 (0)26 668 51 11, www.minoteries.ch