

- Einhaltung internationaler Standards zur Prüfung der Mehlqualität
- Praxisorientiertes Messprinzip:
 - Schonendes Aufheizen von 30°C bis zu 93°C
 - Ganzheitliches Bild der Enzymaktivität
 - Keine Beschädigung von Enzymen vor der Messung
 - Heizrate ähnlich zur Krume (Brotinneres)
- Gewährleistung hoher Mehl- und Endproduktqualität:
 - Vorhersage der Backeigenschaften des Mehls
 - Kontrolle der Dosierung von Enzymen
- Vermeidung von Ausschuss

Vorteile

Brabender®

Qualität ist messbar.



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · D-47055 Duisburg

Telefon: +49 203 7788-0

food-sales@brabender.com

www.brabender.com

Kontaktieren Sie uns

Amylograph®-E

Messung der Stärkeeigenschaften
und der Enzymaktivität von Mehl



Anwendung

Was misst dieses Gerät?

- Die Stärkeeigenschaften von Mehl
- Die Aktivität von Enzymen (Alpha-Amylase) im Mehl

Warum ist das wichtig?

- Die Backeigenschaften von Mehl werden von den Verkleisterungseigenschaften der Stärke und der Enzymaktivität (Alpha-Amylase) im Mehl beeinflusst
- Hohe Enzymaktivität, ausgelöst durch Auswuchs im Weizen, führt zu klebrigem Teig, der Probleme bei der Verarbeitung verursacht
- Geliefertes Mehl kann auf Einhaltung der Spezifikationen für einen bestimmten Verwendungszweck geprüft werden

Amortisation

Die Enzymaktivität im Mehl ist zu hoch – was bedeutet das?

Brotlaibe (ohne Backform) werden im Ofen zu flach
Konsequenz: Brot muss entsorgt werden → Produktionsausfall

Ein praktisches Beispiel – Ausgangssituation:

Angelieferte Mehlmenge	25 t (LKW-Ladung)
Verwendete Mehlmenge, bis abweichende Qualität auffällt:	4.000 kg
Gesamte Teigmenge (inkl. Wasser, Zucker, Salz, Fett, Hefe,...)	6.400 kg

Verlustrechnung:

Rohstoff Mehl (0,25 €/kg bei 3.000 kg):	1.000 €
Rohstoffe Zucker, Fett, Salz, Hefe, Backmittel...	250 €
Gesamtkosten (ohne Personal-, Produktions-, Entsorgungskosten)	1.250 €

Amortisation

Entgangener Umsatz:

Der Verkaufswert von Backwaren liegt je nach Produkt zwischen 5-10 mal über Rohstoffkosten

Faktor 5 = 6.250 €

Faktor 10 = 12.500 €

Fragestellungen:

- Was passiert mit dem restlichen qualitativ minderwertigen Mehl?
- Wurde das Mehl zu teuer eingekauft?
- Verlust durch Produktionsausfall