

## Getreidequalität 2011

Die Qualität des Inlandweizens der Ernte 2011 wurde im Rahmen unserer Getreideübernahmen, die wir im Hause haben und die bereits im Einsatz bzw. zum Einsatz kommen, untersucht.

Wir sprechen immer von der Mischung die bei uns auf den ersten Schrot läuft (Klasse Top, Klasse 1 und Klasse 2 alles in Suisse Garantie Qualität.).

Das Untersuchungspanel beinhaltet folgende Parameter:

Feuchtigkeit, Hektolitergewicht, Fallzahl, Protein, Feuchtkleber, 1000 Korngewicht, Sedimentation (Zeleny), Extensogramm, Wasseraufnahme und Amylogramm.

Die Qualität des Inlandweizens der Ernte 2011 kann zusammenfassend wie folgt beschrieben werden:

### Äussere Kornmerkmale:

Feuchtigkeit, Hektolitergewicht, 1000 Korngewicht

Ein paar Partien mussten getrocknet werden. Das Hektolitergewicht ist leicht tiefer als letztes Jahr. Das 1000-Korngewicht ist auch nur leicht tiefer.

### Backrelevante Eigenschaften:

Protein, Feuchtkleber und Sedimentation Zeleny

Der Protein sowie der Feuchtklebergehalt sind bei unseren Partien in beiden Fällen besser als im Vorjahr.

Beim Sedimentations-Zelenytest wird die Bestimmung des ungefähren Masses der Backqualität geprüft. Hier wird die Quellung der Kleberteilchen in einem gewissen Zeitraum gemessen. Im Grossen und Ganzen kann man sagen, je höher der Wert ist, umso besser ist die Backqualität.

### Fallzahl und Amylogramm

Bei der Fallzahl und beim Amylogramm werden die Verkleisterungen gemessen. Das Amylogramm gibt noch genauer die Werte bekannt als die Fallzahl. Beeinflusst wird dies vor allem durch die Aktivität der Enzyme und durch die Beschaffenheit und das Wasseraufnahmevermögen der Pentosane.

Eine niedrige Viskosität und Temperatur sind die Folge von hoher Enzymaktivität und/oder niedrigpolymerer Inhaltsstoffe (Auswuchs oder feuchte, kalte Sommer) und deuten auf eine unelastische Brotkrume und ein insgesamt schlechtes Backverhalten hin. Eine hohe Viskosität und Temperatur im gemessenen Amylogramm (heiße, trockene Sommer) würde ebenfalls zu schlechten Backeigenschaften führen, in diesem Fall sind Teigverbesserungsmittel anzuwenden. In beiden Fällen sind die Werte nach einem hohen Jahr wieder in einen normalen Bereich gerückt.

### Wasseraufnahme und Extensogramm

Die Wasseraufnahme ist leicht besser als bei der letzten Ernte.

Beim Extensogramm wird die Teigenergie sowie wie die Teigeigenschaften betreffend Dehnbarkeit und Elastizität ist. Die Teigenergie ist etwas schwächer. Die Dehnbarkeit ist leicht fester.

### Ernteübergang:

Aufgrund unserer Getreidelager aus der Ernte 2010 ergibt sich eine Ernteübergangsphase von ca. 6 Monaten, so dass nach schrittweisem Erhöhen des neuen Ernteanteils bis im Januar/Februar diese abgeschlossen ist.

Mit der Getreideernte 2011 werden wir mit den notwendigen Massnahmen, all unserer Sorgfalt sowie Qualitätskontrollen beim Einkauf, ein gutes Mehl herstellen können.

