

Zur Orientierung: Neues aus der Bäckerei- und Konditorei-Technologie

Detmold. (agf) Rund 370 Teilnehmer aus elf Ländern zählte die 54. Tagung für Bäckerei-Technologie, die vom 04. bis 05. November am Detmolder Schützenberg stattfand. In Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung hatte die AGF ein interessantes Programm zusammengestellt mit Vorträgen aus den Bereichen Lebensmittelrecht und Betriebskontrolle, Langzeitführungen bei Kleingebäcken, Rohstoffe und Rückstände, Discount-Bäckereien, Technologie. Von Hinweisen auf EU-Gesetzesvorhaben bis hin zu konkreten Produktionstipps für die Anwendungstechnik bot die Tagung für Bäckerei-Technologie Orientierung zu aktuellen Tendenzen in der Branche und «umzu». Traditionell ist die «erste Bäckertagung nach der iba» zudem Forum für Neuentwicklungen mit verschiedenen Kurzbeiträgen. Die anschließende 09. Tagung für Konditorei-Technologie am 06. November widmete sich Rohstoffen, Speiseeis sowie der Herstellung und Produktqualität Feiner Backwaren. Das hier vorgestellte Referat gehörte zum Tagungsprogramm der «Detmolder Technologie-Tage 2003».

Über Qualität und Quantität ausgesuchter handelsüblicher Getreidemahlerzeugnisse der Ernte 2003

Detmold. (13.11. / agf) Aufgrund ungewöhnlicher Witterungsbedingungen ist die diesjährige Getreideernte mengenmäßig gegenüber dem Vorjahr nochmals deutlich abgefallen. Lediglich im nördlichsten Bundesland Schleswig-Holstein konnten leicht höhere Erträge eingefahren werden.

Die bisher ermittelten Qualitätsdaten an Roggenhandelsmehlen der Typen 997/1150 lassen auf allgemein gute Backfähigkeiten schließen. Dennoch gilt es für das Backgewerbe einige grundlegende Faktoren zu beachten. Da Roggenteige und Roggenmischbrotteige mit Mehlen der diesjährigen Ernte während der Teigruhe- und Endgärzeit oftmals deutlich nachsteifen werden, ist es ratsam, bei der Teigbereitung tendenziell etwas weichere Teige zu führen. Wenn das Nachsteifen dieser Teige bei der Teigbereitung keine Berücksichtigung findet, werden in den meisten Fällen gravierende Gebäckmängel die Folge sein, wie wir sie auch von zu fest geführten nicht nachsteifenden Teigen kennen (kleines Volumen, schwache Bräunung, geringe Lockerung, straffe Krume, unbefriedigende Frischhaltung, wenig aromatischer Geschmack).

Natürlich können auch die Sauerteige bei Bedarf mit höheren Teigausbeuten geführt werden. Führungsbedingungen wie Knetzeit, Teigtemperatur und Teigruhezeit können unverändert beibehalten werden. Bedingt durch geringe Enzymaktivitäten der Roggenmahlerzeugnisse (hohe Fallzahlen, hohe Amylogramm-Daten) kann es zu etwas schwachen Krustenbräunungen kommen. Als Gegenmaßnahme kann eine Erhöhung der Backofentemperatur um 5 bis 10°C oder eine Verlängerung der Backzeit um 5 bis 10 Minuten empfohlen werden. Zur Verbesserung von zu geringen Krumenlockerungen können spezielle Backmittel für roggenhaltige Teige eingesetzt werden. Ebenso kann der Einsatz von Hydrokolloiden (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl) oder handelsüblichen Frischhaltemitteln positive Einflüsse auf den Frischeindruck von roggenhaltigen Backwaren ausüben.

Bei der Herstellung von Roggenvollkornschrotbroten sollten bislang eingesetzte Quellstücke durch Brühstücke ersetzt werden oder die Quellstückanteile erhöht werden. Beide Maßnahmen gewährleisten Verbesserungen in der Krumenstruktur (weicher und feuchter) und somit der Frischhaltung. Gleiches kann auch durch eine Verringerung des Grobschrotanteiles zugunsten des Feinschrotanteiles bewirkt werden.

Die Qualität der Weizenhandelsmehle der Type 550 lässt nach den bisherigen Untersuchungen ebenfalls auf gute bis sehr gute Backeigenschaften schließen. Zwar lässt eine Erhöhung der Fallzahl der diesjährigen Ernte (360 s) gegenüber der Ernte 2002 (295 s) geringere Enzymaktivitäten erwarten, andererseits stieg jedoch der Feuchtklebergehalt im Mittel auf über 30 Prozent an, was zu einer mittleren Volumenausbeute von 665 ml/100 g Mehl führte. Bedingt durch etwas feuchte Teigoberflächen und zum Teil etwas geschmeidigen Teigelastizitäten ergab sich ein noch guter, etwas schmaler Ausbund, der jedoch durch die in der Bäckereipraxis im Einsatz befindlichen Brötchen-Backmittel kompensiert wird.

Nach unserem derzeitigen Kenntnisstand ergeben sich durch die Zugabe von Malzbackmitteln gegenüber Emulgatorbackmitteln, zumindest bei der nicht unterbrochenen Herstellung, Vorteile (zartsplittrige Rösche, ansprechende Bräunung, besserer Geschmack). Die Weizenmehle der Type 550 sind aufgrund der geringeren Enzymaktivitäten besonders gut geeignet für die Herstellung von Langzeitbrötchen und über die Gärunterbrechung hergestellte Kleingebäcke.

Bei den Mehlen der Type 1050 wurden auch bei der diesjährigen Ernte wieder gravierende Qualitätsunterschiede festgestellt. So schwankte z.B. die Volumenausbeute zwischen 320 und 510 ml/100 g Mehl. Gründe hierfür sind in erster Linie in nicht ausreichenden oxidativen Behandlungen durch Ascorbinsäure zu suchen, da die Proteingehalte im Mittel bei 14,0 Prozent (Schwankungsbreite 12,5 Prozent bis 16,5 Prozent) lagen. (**Günter Unbehend, Holger Neumann und Meinolf G. Lindhauer, Detmold**)

Ende des Artikels