

### 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».

## Einfluss von Rohstoffqualität und Verfahrenstechnik bei der Herstellung von Roggenmischbrot aus alternativ erzeugten Getreidemahlerzeugnissen

**Detmold.** (13.11. / agf) Für die Untersuchungen wurden Roggenmischbrote mit 70 Prozent Roggenmehl und 30 Prozent Weizenmehl hergestellt. Die Backversuche wurden mit Hilfe eines statistischen Versuchsplanes geplant und ausgewertet. Als Haupteinflussfaktoren dienten die Weizenqualität, die Weizenmehltype, die Roggenmehltype, die Roggenmehltype im Sauerteig sowie zwei unterschiedliche Sauerteigführungen.

Aus zwei im Proteingehalt deutlich voneinander abweichenden Weizenqualitäten (11 bzw. 14 Prozent) wurden jeweils die Mehltypen 550 und 1050 hergestellt, aus dem Roggen die Typen 815 und 1370. Mit beiden Roggenmehltypen wurden Sauerteige nach den Richtlinien der Detmolder Einstufenführung (DEF) und der Berliner Kurzsauerführung (BKS) für die Herstellung der Versuchsbrote bereitet. Von allen Sauerteigen und Roggenmischbroten wurden Säuregrade und pH-Werte gemessen und registriert.

Bei der Teigbereitung wurden normale Teigoberflächen und normale Teigfestigkeiten angestrebt. Um dieses zu gewährleisten mussten die Teigausbeuten den jeweiligen Versuchsanordnungen angepasst werden. Sie variierten zwischen 165 und 175.

Immer dann, wenn die Weizenmehle (Type 550 und Type 1050) mit dem geringeren Proteingehalt zum Einsatz gelangten, konnte in der Teigelastizität eine gewisse Kürze registriert werden, die sich dann auch aufgrund des geringeren Gashaltevermögens der Teige nachteilig auf die Backergebnisse auswirkte. Ebenso wie bei den Teigausbeuten ergaben sich auch bei den Volumenausbeuten deutliche Unterschiede. Sie bewegten sich zwischen 304 und 353 ml/100 g Mehl, was sich auch auf die Krumenlockerungen sowie Krumenstrukturen und somit dem Frischeeindruck niederschlug. Von entscheidender Bedeutung für die Geschmacksausprägung ist das Zusammenspiel zwischen verwendeter Roggenmehltype im Sauerteig bzw. im Endteig. Hier spielt die eingesetzte Weizenmehlqualität oder Weizenmehltype nur eine untergeordnete Rolle. (**Günter Unbehend und Holger Neumann, Detmold**)