MEHL

Bestimmung des Wassergehalts

Mehl ist eine Mischung aus organischen und anorganischen Verbindungen. Die Zusammensetzung ist unterschiedlich und hängt von der Qualität des Getreides ab. Zu den anorganischen Verbindungen gehören Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Enzyme, Vitamine, organische Säuren und Pigmente. Anorganische Verbindungen sind Wasser, Spurenelemente und Mineralsalze. Der Wassergehalt im Mehl sollte zwischen 13,5 % und 15 % liegen. Ein zu niedriger Wassergehalt bedeutet einen geringeren Gebäckwert und schlechtere sensorische Eigenschaften. Ein zu hoher Wassergehalt im Mehl bedeutet erhöhte Enzymaktivität, mikrobielles Wachstum und Verklumpung bei der Verarbeitung. Der Wasseranteil im Mehl ist daher aus technologischen und qualitativen Gründen wichtig. Die schnelle Kontrolle des Wassergehalts mit Hilfe eines Feuchtebestimmers ist eine optimale Lösung für Technologen, Qualitätssicherungsabteilungen und die Prozessüberwachung.

Das White Paper enthält grundlegende Informationen für die Validation des Trocknungsverfahrens für Produkte wie Mehl unter Verwendung von Feuchtebestimmern der Serien MA R, MA X2, MA X7 und MA 5Y von Radwag Elektronische Waagen. Das White Paper kann als Grundlage für die Entwicklung einer eigenen Trocknungsmethode unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften des getesteten Produktes verwendet werden.

Zentrum für Metrologie, Forschung und Zertifizierung, Radwag Elektronische Waagen, Polen
Toruńska 5, 26-600 Radom, Polen +48 48 386 60 00, e-mail: office@radwag.com, www.radwag.com

Begriffe

GENAUIGKEIT DER BESTIMMUNG DES WASSERGEHALTS/ DER TROCKENMASSE – die Differenz zwischen dem Ergebnis des Wassergehalts / der Trockenmasse, bestimmt nach der Methode unter Verwendung eines Feuchtigkeitsbestimmers, und dem Ergebnis des Wassergehalts/Trockengewichts, bestimmt durch Trocknen derselben Probe nach der Referenzmethode.

PRÄZISION – der Grad der Übereinstimmung zwischen unabhängigen Prüfergebnissen, die unter bestimmten Bedingungen erzielt wurden. Die Präzision wird anhand der Standardabweichung einer Reihe von Messungen gemessen.

Referenzmethode

Die Parameter der Referenzmethode sind in der Regel in Normen oder anderen branchenspezifischen Dokumenten als so genannte Leitfäden angegeben. Liegen solche Dokumente nicht vor, wird eine Trocknungstemperatur verwendet, bei der sich die Farbe der untersuchten Probe nicht verändert. Für die getestete Probe wurden die Richtlinien der EN ISO 712 verwendet. Getreidekörner und Getreideerzeugnisse. Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts. Referenzmethode.

Probenvorbereitung

nicht zutreffend

ZUBEHÖR

Labortrockenschrank, Glaswägegefäße mit Deckel, Analysenwaage AS 220.X2, Laborlöffel.

Beschreibung der Methode

Etwa 5 g schwere Probe in vorgetrocknete Glaswaagschalen geben. Die tatsächliche Masse der zu analysierenden Proben mit einer Waage mit einer Wägegenauigkeit von 0,1 mg (AS 220.X2) bestimmen. Wägegefäße mit der Probe und Deckeln in einen temperaturgeregelten Labortrockenschrank stellen. Die Proben bei 130^{o}C 1,5 Stunden lang trocknen lassen. Anschließend die Schalen herausnehmen, in einem Exsikkator abkühlen lassen und dann wägen. Die Proben erneut in den Labortrockner stellen und 30 Minuten lang trocknen lassen. Erneut abkühlen und wägen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis eine konstante Probenmasse erreicht ist oder nach dem erneuten Trocknen eine Massenzunahme festgestellt wird.

ERGEBNISSE

Name der Probe	MEHL
Wassergehalt (%)	14,35
Standardabweichung [%]	0,04

MEHL – ANALYSE DES WASSERGEHALTS UNTER VERWENDUNG EINES FEUCHTEBESTIMMERS

Bei der Bestimmung des Wassergehalts mittels eines Feuchtebestimmers (IR-Strahlung) sind zwei Vorgänge zu beobachten: Konvektion und Strahlung. Der Temperaturanstieg der Probe erfolgt von den Oberflächenschichten bis zum Boden der Probe. Der Temperaturgradient in der Probenstruktur wird durch Optimierung der Dicke der getrockneten Probe und der Trocknungstemperatur minimiert.

Probenvorbereitung

Nicht zutreffend

ZUBEHÖR

Feuchtebestimmer MA R, MA X2, MA X7 oder MA 5Y, Laborlöffel, Einwegschalen aus Aluminium.

Beschreibung der Methode

Die nachstehend angegebenen Trocknungsparameter einstellen. Eine ca. 5 g schwere Probe in einer dünnen Schicht auf der ganzen Oberfläche der Schale verteilen. Die Trockenkammer schließen – entweder manuell oder automatisch.

TROCKNUNGSPARAMETER / ERGEBNISSE

Name der Probe	MEHL
Trocknungsprofil	Standard
Trocknungstemperatur	105°C
Probemasse	~ 5
Abschluss der Analyse	Auto 3
Wassergehalt (%)	14,37
Standardabweichung [%]	0,07
Analysezeit $\bar{x}$ (min)	~ 12

GENAUIGKEIT DER METHODE MA R, MA X2, MA X7, MA 5Y

Name der Probe	Mehl
Wassergehalt (%) – Ref.	14.35 ± 0.04
Wassergehalt (%) – MA	14.37 ± 0.07
Analysegenauigkeit (%)	|0.02|

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die beschriebene Methode wurde durch das Prüflaboratorium verifiziert, die dargestellten Ergebnisse berücksichtigen jedoch nicht die Faktoren, die sich aus der unterschiedlichen Spezifität der untersuchten Proben, den persönlichen Fähigkeiten des Bedieners und den Messfähigkeiten der Waagenbenutzer ergeben. Daher kann Radwag keine Verantwortung für die Anwendung der dargestellten Trocknungsparameter übernehmen, sie können jedoch zur Entwicklung eigener Trocknungsmethoden verwendet werden.