Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE
ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8.20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10.— oder M. 8.—.
Suisse fr. 8.20 par année. — Etranger fr. 10.— ou M. 8.—.
Preis einzelner Hefte Fr. 1.50 (Ausland M. 1.50).
Prix des fascicules fr. 1.50 (étranger M. 1.50).

BAND X 1919 HEFT 5/6

# Untersuchungen über die Backfähigkeit der Mehle.

Von Th. von FELLENBERG.
(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes, Bern.)
Vorstand: F. Schaffer.)

Unter der Backfähigkeit eines Mehles kann man den Komplex von Eigenschaften verstehen, die es befähigen, beim Backen ein Brot zu liefern, welches den Anforderungen entspricht, die heutzutage von der Mehrzahl der Konsumenten an dieses Gebäck gestellt werden.

Der Vorgang des Backens besteht kurz in folgendem: Das Mehl wird mit der nötigen Menge Wasser und Salz unter Zusatz von Sauerteig oder Hefe zu einem Teig angeknetet; der Teig wird einige Stunden bei erhöhter Temperatur, am besten bei etwa 30°, sich selbst überlassen. Dabei gehen mehrfache Veränderungen damit vor. Die Enzyme des Mehles wirken abbauend, verflüssigend auf den Kleber und die Stärke ein, ebenso die Organismen der Hefe, bezw. des Sauerteiges. Letztere vergähren einen Teil des vorhandenen Zuckers zu Kohlensäure und Alkohol. Die entstandene Kohlensäure bewirkt eine ganz erhebliche Volumenvergrösserung des Teiges. Der vergohrene, aufgegangene Teig wird nun in den etwa 230—240° heissen Backofen gebracht und je nach dem Gewicht des zu erzielenden Brotes mehr oder weniger lang gebacken. Im Innern des Brotes steigt dabei die Temperatur auf etwas über 100°. Die Eiweissstoffe koagulieren, die Stärke wird verkleistert und zum Teil dextriniert, aus dem halbflüssigen Teig wird ein festes Gebilde mit fixierter Form; Geruch und Geschmack haben sich wesentlich geändert und sind angenehmer geworden, das Brot ist entstanden.

Nicht jedes Mehl ist backfähig. Ein gut backfähiges Mehl liefert einen Teig, welcher eine gewisse Zähigkeit, eine bedeutende Dehnbarkeit und Elastizität besitzt, nach dem Kneten nicht zerfliesst, bei der Gärung gut aufgeht