

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Band:** 66 (1975)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die Bestimmung des Wassergehaltes von Mehl  
**Autor:** Suter, H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-982676>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Kurze Mitteilung — Communication brève

# Die Bestimmung des Wassergehaltes von Mehl

*H. Suter,*

Mettler Instrumente AG, Greifensee

### *Einleitung*

Eine wichtige und häufig durchgeführte Prüfung bei der Untersuchung von Mahlprodukten ist die Bestimmung des Wassergehaltes. Mehl mit einem Wassergehalt unter 14% ist monatelang lagerfähig, während bei mehr als 16% eine Verschlechterung der Haltbarkeit eintritt (1).

Beim klassischen Verfahren wird das Mehl in einem Trockenschrank bei 130°C während festgelegten Zeiten, z. B. 90 (2) oder 60 Minuten (3), getrocknet.

Eine andere Methode zur gravimetrischen Bestimmung des Trocknungsverlustes ist das Infrarotverfahren, bei welchem das Lebensmittel mit einer Infrarotlampe bestrahlt wird. Diese Methode ist besonders für Produktionskontrollen geeignet, wo Resultate in kürzester Zeit vorliegen sollen. Die gute Wärmeübertragung durch Strahlung verkürzt die Trocknungszeiten gegenüber der Trockenschrankmethode, bei welcher die Erwärmung durch Konvektion und Wärmeleitung erfolgt (4, 5).

In der vorliegenden Arbeit wurde der Wassergehalt von verschiedenen im Handel erhältlichen Mehltypen gravimetrisch sowohl nach der Trockenschrank- als auch nach der Infrarotmethode bestimmt. Die Messungen wurden unter verschiedenen Versuchsbedingungen durchgeführt und miteinander verglichen. Dabei wurden auch die bestehenden Arbeitsvorschriften überprüft.

### *Versuche*

#### *Geräte*

Zur Wasserbestimmung nach der Trockenschrankmethode wurde eine Analysenwaage verwendet. Das eingewogene Mehl wurde in einem gewöhnlichen Trockenschrank bei Normaldruck getrocknet. Die Einstellung der Temperatur erfolgte mit einer Genauigkeit von 1°C.

Zur Wasserbestimmung nach der Infrarotmethode wurde eine spezielle Apparatur verwendet. Sie besteht aus einem Infrarottrocknungsgerät, welches auf eine Präzisionswaage gesetzt werden kann. Die Substanz wird in eine auf einem Schalenträger liegende und austarierte Aluminiumschale eingewogen und bei einer bestimmten Strahlungsintensität direkt auf der Waage getrocknet. Der Gewichtsverlust kann während der Trocknung auf der optischen Skala der Waage abgelesen werden.



wichtsverluste in regelmäßigen Zeitabständen auf der Waagenskala abgelesen wurden. Da das Gewicht bzw. der Gewichtsverlust mit einer Genauigkeit von 5 mg bestimmt werden konnte, wurde der Wassergehalt in Prozenten mit nur einer Dezimalen angegeben.

### Resultate

In den Tabellen 1 bis 3 sind die nach der Trockenschränkmethodem bei verschiedenen Temperaturen und Trocknungszeiten erhaltenen Resultate zusammengestellt. Bei allen Versuchsbedingungen wurden Doppelbestimmungen durchgeführt. Die nach der Infrarotmethode bestimmten Trocknungsverluste sind aus den Tabellen 4 bis 6 ersichtlich.

Tabelle 1 Weißmehl (Trockenschränkmethodem)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)			
	103—105°C		128—130°C	
60	13,31	13,16	14,15	14,17
120	13,61	13,56	14,22	14,18
180	13,68	13,55	14,26	14,16
240	13,64	13,59	14,28	14,15

Tabelle 2 Halbweißmehl (Trockenschränkmethodem)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)			
	103—105°C		128—130°C	
60	11,90	12,20	12,80	12,83
120	12,32	12,44	12,83	12,86
180	12,34	12,43	12,82	12,85
240	12,35	12,45	—	—

Tabelle 3 Ruchmehl (Trockenschränkmethodem)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)			
	103—105°C		128—130°C	
60	13,08	12,83	13,68	13,70
120	13,27	13,18	13,72	13,74
180	13,25	13,31	13,76	13,73
240	13,26	13,32	13,77	13,73

Tabelle 4 Weißmehl (Infrarotmethode)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)					
	Stufe 1		Stufe 2		Stufe 3	
13	11,5	11,5	13,5	13,8	13,9	13,8
20	13,0	12,7	14,0	14,0	14,2	14,0
30	13,6	13,4	14,1	14,1	14,2	14,1
40	13,8	13,5	14,1	14,1	—	—
50	13,8	13,5	—	—	—	—

Tabelle 5 Halbweißmehl (Infrarotmethode)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)					
	Stufe 1		Stufe 2		Stufe 3	
10	9,6	9,6	—	11,1	12,5	12,2
20	12,4	12,0	12,6	12,8	13,1	13,0
30	—	—	12,8	12,9	13,1	13,0
40	12,6	12,4	12,8	12,9	—	—
50	12,6	12,5	—	—	—	—

Tabelle 6 Ruchmehl (Infrarotmethode)

Trocknungszeit (min)	Trocknungsverlust (%)					
	Stufe 1		Stufe 2		Stufe 3	
10	11,2	11,9	12,0	—	13,0	12,9
20	13,2	13,3	13,6	13,6	13,7	13,8
30	13,5	13,5	13,8	13,8	13,8	13,9
40	13,6	13,6	13,8	13,8	13,8	13,9
50	13,6	13,6	—	—	—	—

*Diskussion der Ergebnisse*

Aus den Messungen geht hervor, daß die Resultate von den Versuchsbedingungen abhängig sind. Je nach Trocknungstemperatur oder Strahlungsintensität werden unterschiedliche Werte erhalten. Diesbezüglich ist die Wasserbestimmung aus dem Trocknungsverlust empirisch. Der Literaturhinweis (5), daß bei Mehl

keine Gewichtskonstanz erreicht werden kann und die Resultate durchwegs von den Trocknungszeiten abhängig sind, konnte jedoch nicht bestätigt werden. Im Trockenschrank bleibt das Gewicht nach 1 bis 2 Stunden konstant. Die Differenz der Trocknungsverluste für die Temperaturen 103—105°C und 128—130°C beträgt jedoch 0,5 bis 0,6%. Nach der Infrarotmethode wird die Gewichtskonstanz nach wesentlich kürzeren Trocknungszeiten erreicht, auf Stufe 3 bereits nach 20 bis 30 Minuten. Die Differenz der Trocknungsverluste zwischen den Stufen 3 und 1 beträgt 0,3 bis 0,5%. Am besten stimmen die auf der Leistungsstufe 3 erhaltenen Resultate mit den nach der Trockenschrankmethode bei 130°C ermittelten Meßwerten überein. Es sei noch erwähnt, daß zusätzlich Trocknungsversuche auf den Leistungsstufen 4 bis 6 durchgeführt wurden. Unter diesen Versuchsbedingungen wird jedoch das Mehl braun, und es kann keine Gewichtskonstanz erreicht werden.

### *Zusammenfassung*

Der Wassergehalt von verschiedenen Mehltypen wurde sowohl nach der Trockenschrank- als auch nach der Infrarotmethode bestimmt. Die Infrarottrocknung eignet sich besonders dann, wenn die Resultate in kurzer Zeit vorliegen sollen. Die Untersuchungsergebnisse werden diskutiert.

### *Résumé*

La teneur en eau de différentes espèces de farine a été déterminée par deux méthodes différentes: La première utilisant une étuve sèche, la deuxième utilisant un dispositif infrarouge. Le séchage par infrarouge exécuté avec un appareil d'un nouveau type est plus rapide que le séchage à l'étuve.

### *Literatur*

1. Schweiz. Lebensmittelbuch, 5. Auflage, 2. Bd., Kap. 15, S. 8. Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1973.
2. Schweiz. Lebensmittelbuch, 5. Auflage, 2. Bd., Kap. 15, S. 13. Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1973.
3. Hart, F. L. und Fisher, H. J.: Modern food analysis, S. 64. Springer, Berlin 1971.
4. Handbuch der Lebensmittelchemie, Feuchtigkeitsbestimmung durch Infrarottrocknung, Bd. II/2, S. 19—21. Springer, Berlin 1967.
5. Schweiz. Lebensmittelbuch, 5. Auflage, 1. Bd., S. 496. Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1964.

Dr. H. Suter  
Forschungsabteilung  
Mettler Instrumente AG  
CH-8606 Greifensee