

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 10 (1919)
Heft: 5-6

Titelseiten

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: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 FELLENBURG.

(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