

- Einhaltung internationaler Standards zur Mehlqualitätsprüfung
- Praxisorientiertes Messprinzip
  - Simulation der einzelnen Produktionsschritte
  - Einfluss von Mikroorganismen und Enzymen sind sichtbar
- Gewährleistung hoher Mehl- und Endproduktqualität
- Vermeidung von Ausschuss

**Vorteile**

**Brabender®**

**Qualität ist messbar.**



**Brabender® GmbH & Co. KG**

Kulturstr. 49-55 · D-47055 Duisburg

Telefon: +49 203 7788-0

food-sales@brabender.com

www.brabender.com

**Kontaktieren Sie uns**



**Extensograph®-E**

Bestimmung der Dehneigenschaften  
des Teiges und des Backverhaltens

## Anwendung

### Was misst dieses Gerät?

- Die Dehnbarkeit und den Dehnwiderstand des Teiges
- Teigeigenschaften, z. B. das Gashaltevermögen
- Das Backverhalten des Teiges

### Warum ist das wichtig?

- Messergebnisse liefern Informationen über die Glutenqualität und die Backeigenschaften des Mehls
- Es kann geprüft werden, ob das gelieferte Mehl den Spezifikationen entspricht
- Der Einfluss von Mehlzusätzen wie Ascorbinsäure, Enzymen (z.B. Proteinasen) oder Emulgatoren wird sichtbar
- Kosten und Produktqualität können optimiert werden

## Amortisation

### Der Dehnwiderstand des Teiges ist zu gering – was bedeutet das?

Teigstücke werden in der Produktion zu lang und passen nicht in die Backformen. Konsequenz: Der Teig muss entsorgt werden → Produktionsausfall

### Ein praktisches Beispiel – Ausgangssituation:

Angelieferte Mehlmenge	25 t (LKW-Ladung)
Verwendete Mehlmenge, bis abweichende Qualität auffällt:	3.000 kg
Gesamte Teigmenge (inkl. Wasser, Zucker, Salz, Fett, Hefe,...)	4.800 kg

### Verlustrechnung:

Rohstoff Mehl (0,25 €/kg bei 3.000 kg):	750 €
Rohstoffe Zucker, Fett, Salz, Hefe, Backmittel...	200 €
Gesamtkosten (ohne Personal-, Produktions-, Entsorgungskosten)	950 €

## Amortisation

### Entgangener Umsatz:

Der Verkaufswert von Backwaren liegt je nach Produkt zwischen 5-10 mal über Rohstoffkosten

Faktor 5 = 4.750 €

Faktor 10 = 9.500 €

### Fragestellungen:

- Was passiert mit dem restlichen qualitativ minderwertigen Mehl?
- Wurde das Mehl zu teuer eingekauft?
- Verlust durch Produktionsausfall