

Einstufig, kühl und lang reifend

ENDE MAI FAND IN BERLIN DIE ALFRED-KÜHN-VORLESUNG 2011 STATT. PROF. DR. JÜRGEN BRÜMMER SPRACH ÜBER BACKTECHNIK HEUTE: VERÄNDERTE ANFORDERUNGEN AN SAUERTEIGE FÜR EIN MODERNES BROT- UND KLEINGEBÄCKSORTIMENT.



++ Bild 1

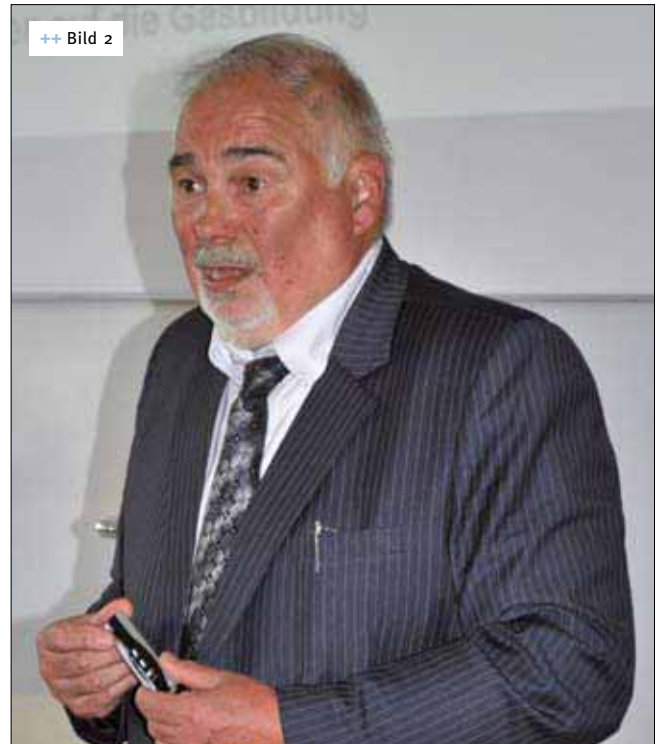
++ Bild 1
Prof. Dr. Friedrich Meuser begrüßte den Referenten der diesjährigen, 4. Alfred-Kühn-Vorlesung

+ Sauerteigführungen, so Prof. Dr. Jürgen Brümmer, sollten heute einstufig, kühl angesetzt und daher länger reifende Sauerteige hervorbringen, statt mehrstufige Prozesse mit warmen kurzreifenden Einstufen zu erzeugen. Mit dieser Empfehlung schloss der diesjährige Referent der Alfred-Kühn-Vorlesung.

Begonnen hatte der früher in Lemgo und Detmold lehrende und forschende Wissenschaftler mit einem Streifzug durch die veränderte Bedeutung des Sauerteiges im Laufe der Zeit vom reinen Lockerungsmittel über Säuerungsmittel, Aromalieferant, Schimmelbekämpfungsmittel, Frischhalter, Backmittel ohne Zusatzstoff bis hin zum heutigen Lockerungsmittel, das Backhefe-Zusatz erübrigt.

Der Abbau der Kohlenhydrat/Protein-Komplexe erfolge bei der Versäuerung überwiegend durch die Eigenenzymatik der Rohstoffe, weniger durch die Eigenenzymatik der Mikroorganismen. Der Abbau der Stärke sorgte für physikalische Vorgänge wie eine Vorverquellung oder das In-Lösung-Gehen begünstigte diese Enzymwirksamkeit. Dabei sei der Abbau der Proteine für die Aromaentwicklung deutlich interessanter als der der Kohlenhydrate. Über einen theoretischen Abriss der biochemischen Prozesse in einem Sauerteig kam Brümmer dann zu den Erfordernissen der Realität.

Die veränderten Rohstoffe erfordern von den Betrieben, ihren Sauerteig anzupassen. Früher seien Fallzahlen bei



++ Bild 2

++ Bild 2
Prof. Dr. Jürgen Brümmer

Weizenmehl von 70 s häufig vorgekommen, heute seien 260 s keine Seltenheit. 70 % der Betriebe, so Brümmer, führen ihren Sauerteig unter falschen Bedingungen und mit falschen Rohstoffen. Brümmer: „Heute brauchen wir nicht mehr so viel Säure wie früher, weil die Ernten anders ausfallen.“ Roggenmehle seien zum Anzüchten besonders wertvoll und 10-15 Std. Reifezeit ideal. Wer ausschließlich auf die betriebliche Reinzucht setze, der enge das Spektrum der im Sauerteig wirksamen Organismen immer stärker ein. Deshalb sei es sinnvoll, von Zeit zu Zeit neu anzusetzen. Wichtig sei es, die Enzymwirksamkeiten der Rohstoffe zu beachten.

Dabei gebe es keine „richtige“ Vorgehensweise. Die Aufgaben der und die Wünsche an die Vorteigtechnologie variieren nach betrieblichen Vorgaben, Verbrauchererwartungen und den Marketingüberlegungen, so Brümmer.

Die Veränderung der Rohstoffe, insbesondere die Protein-Veränderungen bei Weizen und Roggen, zeigten unterschiedliche Auswirkungen auf die Teigeigenschaften. Die Veränderung der Rohstoffe, insbesondere die Protein-Veränderungen bei Weizen und die geringe Eigenenzymatik beim Roggen, zeigten unterschiedliche Auswirkungen auf die Teigeigenschaften. Die Teigeigenschaften von Bio-Weizen tendieren zu wolliger/zäher, die der konventionellen Weizen in Richtung kürzer und uneinheitlicher, was zu Verlusten im Lockerungsvermögen und damit zu Verlusten im

Die Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung

Bäckermeister Alfred Kühn war ein engagiertes Mitglied der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung.

Er rief mit einer großzügigen Spende die „Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung“ ins Leben, die eine nicht rechtsfähige Stiftung in der treuhänderischen Verwaltung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. ist.

Zweck der Stiftung ist die Förderung von Wissenschaft, Forschung und Entwicklung auf dem gesamten Gebiet der Herstellung von Backwaren, die für die praktische Bäckerei Bedeutung haben.

Jährlich wird aus den Erträgen der Stiftung der Bäckermeister Alfred Kühn Preis für öffentlich bekannt gewordene Leistungen in Wissenschaft, Forschung und Entwicklung auf dem gesamten Gebiet der Herstellung von Backwaren verliehen, die für die praktische Bäckerei Bedeutung haben.

Zusätzlich wird der Stiftungszweck über die Durchführung von der Allgemeinheit zugänglichen wissenschaftlichen Veranstaltungen wie der Alfred-Kühn-Vorlesung verwirklicht. +++

Gebäckvolumen führe. Die aktuellen Roggen führen dagegen im Vergleich zu früheren Jahren zu einem Anstieg der inneren Viskositäten und daher zu verminderten Lockerungseigenschaften. Vor allem der Weizen sei in den letzten Jahrzehnten primär auf Ertragssteigerung und nicht auf Backverhalten selektiert und weiterentwickelt worden. Verschiedene Rohstoffe hätten auch verschiedenen Säuerungsbedarf. Bei enzym-inaktiven Rohstoffen sei es wichtig, die Säuerungsgeschwindigkeit durch niedrigere Anfangstemperaturen zu begrenzen, dadurch schnellen pH-Wert-Abfall zu vermeiden und enzymatischen Rohstoff-Abbau zu aktivieren. Der Anfangs-pH-Wert sollte um 5,5 liegen. Dann sei eine Teigausbeuten-Erhöhung bis zur Pumpfähigkeit möglich. Eine Mehrstufenführung sei dagegen nicht zu empfehlen, weil zu lang geführte Sauerteige wegen notwendigerweise geringer Dosierung sich nachteilig auf die Qualität auswirkten.

Zum Thema Weizensauerteige stellte Brümmer fest, dass Weizenmehle grundsätzlich wie Roggenmehle versäuern, wenn sie den gleichen Mineralstoffgehalt aufweisen, den gleichen Feinheitsgrad und eine normale enzymatische Angreifbarkeit besitzen. Dennoch seien sie meist enzym-inaktiver und daher meist weniger abbaufreudig. Sie bildeten häufig weniger lösliche Substanzen, wodurch sie weniger puffern. Dadurch sinke der pH-Wert etwas schneller, was zu geringeren Endsäuregraden führe. +++

ANZEIGE



TÄGLICH EIN HAPPY END.
DIE INSZENIERUNG IHRER BACKWAREN -
LADENBACKÖFEN VON WIESHEU.

www.wiesheu.de

WIESHEU
EINFACH BESSER



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.