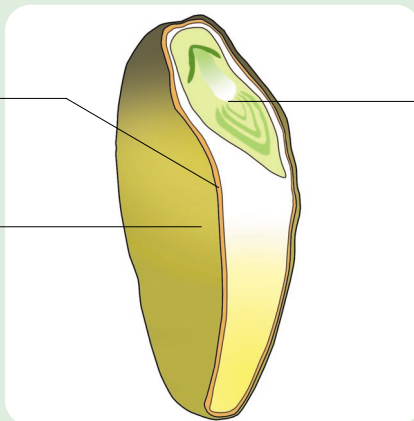




Zum Backen braucht man Mehl

Der Rohstoff



Der Mehlkörper

besteht hauptsächlich aus Stärke und Eiweiß.

Der Keimling

enthält Eiweiß, Fett, Vitamin E und Vitamine der B-Gruppe.

Äußere und innere Randschichten

enthalten Ballaststoffe, Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium sowie sekundäre Pflanzenstoffe.

Der Weg durch die Mühle

Untersuchung der Rohstoffqualität

- z. B.: - Besatzanalyse
- Mahl- und Backeigenschaften



Feuchtigkeitsbestimmung für die Ermittlung der Mahleigenschaften (Foto: GMF)

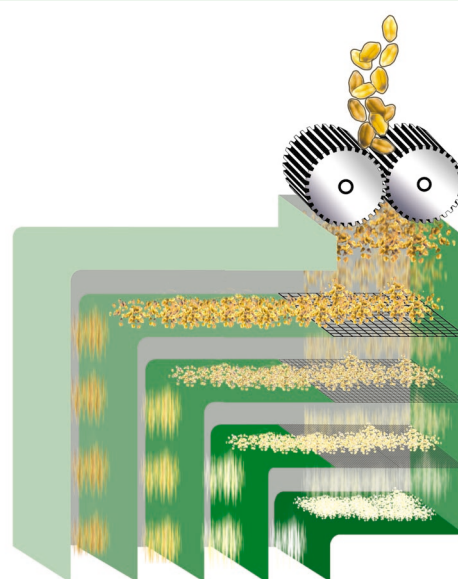
Die Getreidereinigung

ist ein umweltfreundlicher Prozessschritt mit rein physikalischen Verfahren:

- Magnete entziehen dem Getreide Metallteile.
- Im Aspirateur (franz.: Gebläse) werden leichtere Teilchen wie Spelzen, Stroh und Staub "herausgepusht".
- Der Steinausleser entfernt Steine mittels Sieben.
- Der Trieur (franz.: Ausleser) sortiert nach Form und Größe andere Sämereien, Fremdgetreide und Mutterkorn aus.
- Scheuermaschinen reinigen die Kornoberfläche und reiben die obersten Schalenschichten ab.



Walzenstühle (Foto: GMF)



Die Getreidevermahlung

Die Körner werden zwischen Mahlwalzen zerkleinert und anschließend gesiebt. Dieser Prozess wird mehrmals wiederholt, wobei Schritt für Schritt die anfallenden feinen Partikel abgezogen werden. Größere Kornanteile werden erneut durch Mahlwalzen geführt.



Produktkontrolle

- z. B.: - Verarbeitungseigenschaften
- Mineralstoffgehalt