

DIN EN ISO 17715



ICS 67.060

**Weizenmehl (*Triticum aestivum* L.) –
Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode
(ISO 17715:2013);
Deutsche Fassung EN ISO 17715:2014**

Flour from wheat (*Triticum aestivum* L.) –
Amperometric method for starch damage measurement (ISO 17715:2013);
German version EN ISO 17715:2014

Farine de blé tendre (*Triticum aestivum* L.) –
Méthode ampérométrique pour le mesurage de l'endommagement de l'amidon
(ISO 17715:2013);
Version allemande EN ISO 17715:2014

Gesamtumfang 19 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält unverändert die Internationale Norm ISO 17715:2013, die vom Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ (Sekretariat: SAC, China) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) erarbeitet wurde. Auf Grund des Beschlusses des CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ wurde ISO 17715:2013 als Europäische Norm übernommen.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 338 über den Arbeitsausschuss NA 057-05-06 AA „Getreide und Getreideerzeugnisse“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Deutsche Fassung

Weizenmehl (*Triticum aestivum* L.) - Messung der
Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode
(ISO 17715:2013)

Flour from wheat (*Triticum aestivum* L.) - Amperometric
method for starch damage measurement (ISO 17715:2013)

Farine de blé tendre (*Triticum aestivum* L.) - Méthode
ampérométrique pour le mesurage de l'endommagement
de l'amidon (ISO 17715:2013)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 16. Dezember 2014 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim Management-Zentrum des CEN-CENELEC oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

Inhalt

Seite

Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Begriffe	5
3 Kurzbeschreibung	5
4 Reagenzien	5
5 Geräte.....	6
6 Probenahme	6
7 Durchführung	6
7.1 Einwägen der Reagenz und Verdünnung.....	6
7.2 Einwägen der Probe	6
7.3 Untersuchung.....	7
7.4 Reinigung	7
7.5 Anzahl der Bestimmungen	7
8 Auswertung	7
9 Präzision	7
9.1 Ringversuche	7
9.2 Wiederholgrenzen, r	8
9.3 Vergleichsgrenzen, R	8
9.4 Kritische Differenz, d_C	8
9.5 Unsicherheit, u	9
10 Untersuchungsbericht	9
Anhang A (informativ) Daten der Ringversuche mit Weizenmehl	10
Literaturhinweise	17

Vorwort

Der Text von ISO 17715:2013 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als EN ISO 17715:2014 durch das Technische Komitee CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ übernommen, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Juni 2015, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Juni 2015 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN [und/oder] CENELEC sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 17715:2013 wurde vom CEN als EN ISO 17715:2014 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Einleitung

Der Gehalt an beschädigter Stärke ist ein wesentlicher Parameter der Mehlqualität, da er direkt die Wasseraufnahmekapazität des Mehls beeinflusst. Deshalb wird dieser Parameter in der Agrar- und Nahrungsmittelindustrie angewendet.

In der Vergangenheit wurden zur Abschätzung solcher Gehalte an beschädigter Stärke eine Reihe von Verfahren auf der Grundlage verschiedener Prinzipien entwickelt. Jedoch ist der Vergleich der Ergebnisse infolge der angewendeten unterschiedlichen Prinzipien und Maßeinheiten schwierig.

Ein Laborgerät wird der Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke zugeordnet, das ein amperometrisches Verfahren anwendet sowie eine Auswahl von Maßeinheiten entsprechend der individuellen Referenzen ermöglicht.