

# Verschiedene Weizen-Qualitätstypen für verschiedene Anwendungen

Cécile Brabant<sup>1</sup>, Dario Fossati<sup>1</sup>, Fabio Masher<sup>1</sup>, Lilia Levy<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Pflanzenzüchtung und genetische Ressourcen, <sup>2</sup> Sorten und Anbautechnik

1260 Nyon, Schweiz

Auskünfte: [cecile.brabant@agroscope.admin.ch](mailto:cecile.brabant@agroscope.admin.ch)

Die in der Schweiz biologisch angebauten Sorten weisen ein breites Spektrum rheologischer Eigenschaften auf: von wenig bis stark dehnbar und mehr oder weniger zäh (Abb.1). Sie erfüllen damit unterschiedliche Anforderungen der Backqualität.

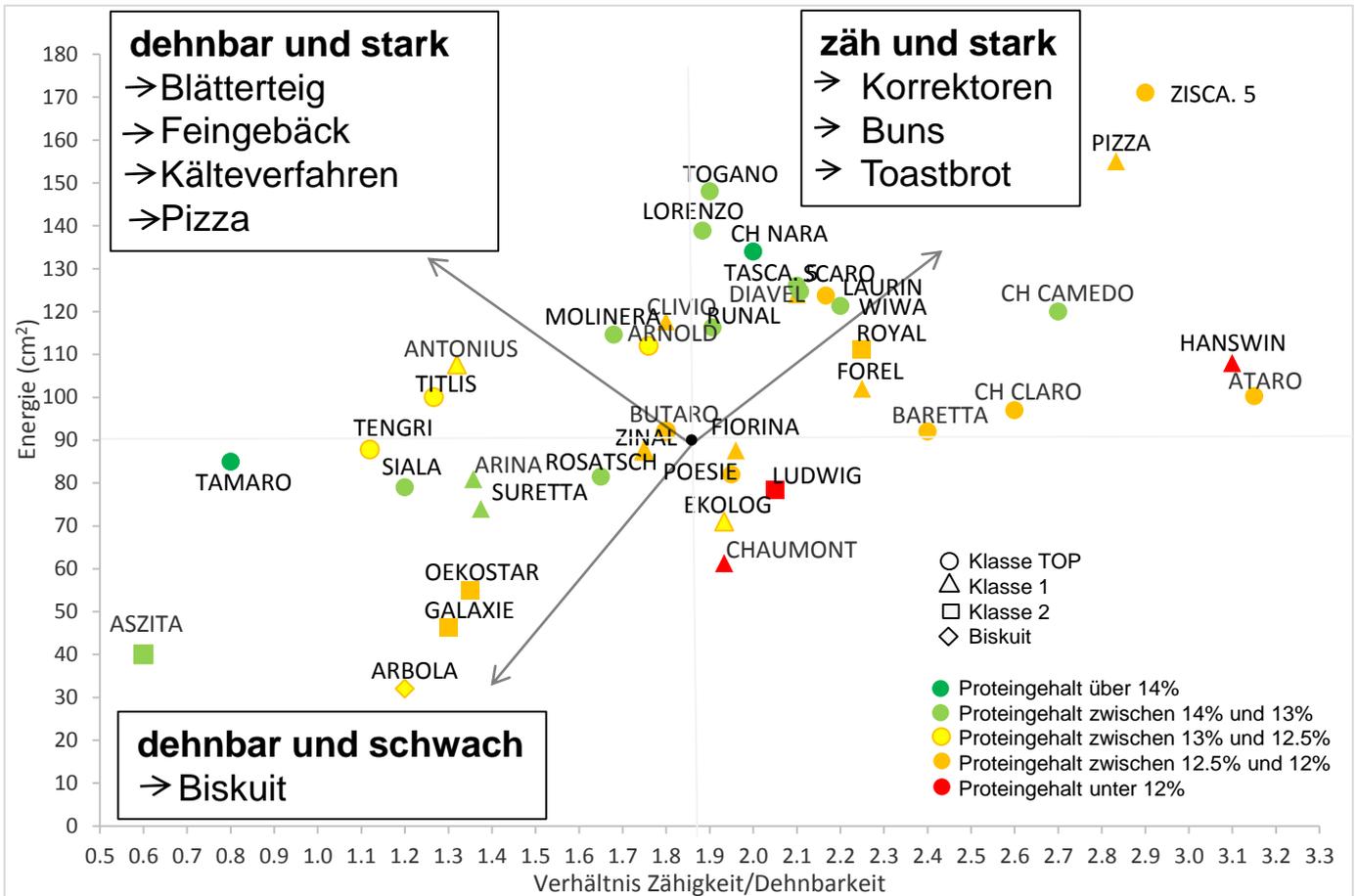


Abb. 1: Ergebnisse der Messung mit dem Extensographen (Energie und Verhältnis Zähigkeit/Dehnbarkeit) und des Proteingehalts bei 42 Weizensorten unter Angabe der Eignung für verschiedene Bäckereiprodukte. Diese Ergebnisse wurden von Agroscope während 15 Versuchsjahren (2002-2016) gesammelt, wobei die Winterweizensorten an acht Standorten in der ganzen Schweiz biologisch angebaut wurden.

Mit dem Proteingehalt lässt sich die Qualität einer Sorte insgesamt abschätzen (Abb.1 und Tab. 1), die einzelnen qualitativen Kriterien lassen sich aber nicht vorhersagen.

Tab.1: Korrelationskoeffizienten (r) zwischen dem Proteingehalt und den verschiedenen qualitativen Kriterien, die im Rahmen der Agroscope-Versuche 2002-2016 mit biologischen Anbaubedingungen gemessen wurden.

	Korr. Prot. (r)		Korr. Prot. (r)
Zeleny (ml)	0,374	Amylograph	0,194
Feuchtgluten (%)	0,531**	Volumen RMT-Brötchen (ml)	0,408
Glutenindex (%)	-0,114	Volumen Formbrote (ml)	0,177
Farino: Wasseraufnahme (%)	0,161	Volumen Grossbrote Richemont (ml)	0,415
Farino: Knetwiderstand (min)	0,569**	Taxierung Richemont-Brot (Punkte)	0,327
Farino: Widerstandsverlust (UB)	-0,279	Punkte Labor	0,587**
Extenso: P/L	0,337	Punkte Brotherstellung	0,439
Extenso: Energie (cm <sup>2</sup> )	0,295	Punkte Schema 90	0,669***