

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: info@agf-detmold.de ♦ Web: www.agfdt.de



Merkblätter der AGF e.V.

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
1	1946	Die Verarbeitung frischer Roggenmehle
2	1947	Kuchen und Feinbackwaren aus Fettsparmasse
3	1946	Über die Verarbeitung von Maismehl (2. Auflage)
4	1947	Die Bekämpfung des Brotschimmels
5	1947	Die Verhütung des Fadenziehens in der Bäckerei
6	1947	Über Eiaustauschstoffe
7	1947	Richtlinien zur Herstellung eines mild-sauer schmeckenden Sauerteigbrotes
8	1947	Über die Vermahlung von Mais
9	1947	Herstellung von Brot mit hohem Maismehlanteil
10	1947	Die Verarbeitung von Gerstenmehl in der Bäckerei
11	1948	Maßnahmen zur Hefeeinsparung in der Bäckerei
12	1948	Die Herstellung von Pumpernickel
13	1948	Die Verarbeitung von Sojamehl bei der Brotherstellung
14	1949	Wie berechnet man die Vermehrungshöhe bei den Sauerteigstufen
15	1954	Schimmelbekämpfung bei Propionsäurebakterien
16	1954	Gärungsberechnung durch Teigkühlung
17	1954	Die Verwendung von Pilzamyhasen in der Bäckerei
18	1954	Zwiebackherstellung
19	1954	Herstellung von Kokosmakronen
20	1954	Der Vitamingehalt von Backwaren
21	1954	Über die Verwendung des Salz-Hefe-Gemisches in der Bäckerei
22	1954	Backhilfsmittel
23	1954	Fettverderb durch Schimmelpilze bei Gebäcken und Füllungen
24	1954	Die Weizenteigführung
25	1954	Über die Verwendung des Salz-Hefe-Gemisches in der Bäckerei (2. Auflage)
26	1954	Pfannkuchenherstellung
27	1954	Die Hörnchenherstellung mit der Wickelmaschine
28	1954	Über die Verarbeitung von Auswuchs-Roggenmehlen
29	1954	Über die Verarbeitung von Auswuchs-Weizenmehlen
30	1954	Müllerische Maßnahmen bei der Verarbeitung von Auswuchsgetreide
31	1955	Tiefkühlung von Backwaren
32	1956	Zweistufige Sauerteigführung mit dreistündiger Reifezeit des Vollsauers
33	1956	Zweistufige Sauerteigführung mit achtstündiger Reifezeit des Vollsauers
34	1956	Über die zweckmäßige Aufbewahrung des Brotes im Haushalt

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
35	1956	Was ist bei der Verwendung von Milchpulver zur Herstellung von Milchgebäck zu beachten?
35a	1974	Was ist bei der Verwendung von Milchpulver zur Herstellung von Milchgebäck zu beachten? <i>2. Auflage</i>
36	1958	Richtwerte für den Vitamin-B ₁ -Gehalt deutscher Handelsmehle
37	1958	Der Beitrag von Brot und Backwaren zur Vitaminversorgung
38	1960	Brotfrischhaltung durch Wärme
39	1960	Die Bestimmung des Sedimentationswertes
40	1960	Hinweise für die Verhütung der Schimmelpilzbildung auf Brot
41	1960	Detmolder Einstufenführung
41a	1983	Detmolder Einstufenführung <i>2. Auflage</i>
41b	2003	Detmolder Einstufenführung <i>3. Auflage</i>
42	1961	Richtlinien für die Roggenschrotbrot-Herstellung
42a	1982	Richtlinien für die Roggenschrotbrot-Herstellung <i>2. Auflage</i>
43	1962	Die Unterbruchbackmethode
44	1962	Eine neue Qualitätseinstufung unserer Weizen
45	1963	Richtlinien für die Beeinflussung der Porung und Struktur der Mischbrotkrume
46	1964	Zweckmäßige Verarbeitung enzymarmer Mehle zu Mischbrot
47	1964	Rapid-Mix-Test (s. Merkblatt Nr. 62)
48	1964	Kleingebäck-Backversuche zur Qualitätserfassung kleberstarker Weizenmehle (Kastenbackversuch)
49	1964	Der Standard-Weizenbackversuch
49a	1979	Der Standard-Weizenbackversuch (Kastenbrot) <i>2. Auflage</i>
49b	2007	Der Standard-Weizenbackversuch (Kastenbrot) <i>3. Auflage</i>
50	1965	Panettone
51	1965	Qualität ausländischer Weizensorten im Vergleich zu deutschen Weizensorten
52	1965	Ursachen der Wasserringbildung im Mischbrot und ihre Verhütung
53	1966	Zweckmäßige Gärraumbedingungen bei der Herstellung der verschiedenen Brot- und Gebäcksorten
54	1966	Fallzahl und Verarbeitungswert von Brotmehlen
55	1967	Unterbrechung bzw. Verzögerung der Endgare bei Plunder und Hefefeingebäck
56	1968	Untersuchung von Teigwaren und Teigwarenrohstoffen - Hinweise zur Probenahme und Probenteilung
56a	1992	Untersuchung von Teigwaren und Teigwarenrohstoffen - Hinweise zur Probenahme und Probenteilung <i>2. Auflage</i>
57	1968	Untersuchung von Teigwarenrohstoffen - Durchführung der Siebanalyse bei Getreidegrieß und -dunst
57a	1992	Untersuchung von Teigwarenrohstoffen - Durchführung der Siebanalyse bei Getreidegrieß und -dunst <i>2. Auflage</i>
58	1968	Untersuchung von Teigwarenrohstoffen - Durchführung des Stippenzählens bei Weizengrieß und -dunst

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
58a	1992	Untersuchung von Teigwarenrohstoffen - Durchführung des Stippenzählens bei Weizengrieß und –dunst 2. Auflage
59	1969	Zweckmäßige Führung und Kühlung des Vollsauers bei der Sauerteigbevorratung
60	1969	Was ist bei der Herstellung und beim Vertrieb von Brot und Backwaren für Diabetiker zu beachten?
61	1969	Hinweise zur Erzielung und Erhaltung einer röschen Kleingebäckkruste
62	1970	Der Rapid-Mix-Test als Standardbackmethode für Weizen der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Detmold
62a	1978	Rapid-Mix-Test-Standard Backmethode für die Weizen- und Weizenmehlbeurteilung 2. Auflage
62b	2007	Rapid-Mix-Test-Standard Backmethode für die Weizen- und Weizenmehlbeurteilung 3. Auflage
63	1970	Der Einfluss von Mono- und Diglyzerid-Emulgatoren bei der Herstellung von Kastenweißbrot
64	1970	Zweistufige Sauerteigführung mit 2,5- bis 3,5-stündiger Vollsauerreifezeit
65	1970	Voraussetzungen für die Vermeidung von Schimmelinfectionen bei Brot und Backwaren
66	1971	Richtlinien für die Toastbrot-Herstellung
66a	1978	Richtlinien für die Toastbrot-Herstellung 2. Auflage
67	1971	Worauf es bei der Verpackung von Fein- und Dauerbackwaren ankommt
67a	1978	Worauf es bei der Verpackung von Fein und Dauerbackwaren ankommt 2. Auflage
68	1971	Voraussetzungen für eine gute Gärtoleranz auf Endgare
69	1972	Zweckmäßige Verarbeitung auswuchsgeschädigter Roggenmehle
69a	2007	Zweckmäßige Verarbeitung auswuchsgeschädigter Roggenmehle 2. Auflage
70	1972	Einfluss der Mehlqualität und der Teigfestigkeit auf die Ausbeute und Qualität des Mischbrot
71	1973	Einfluss von Quell- und Brühstücken auf die Schrotbrotqualität aus enzymarmen Schrot
72	1974	Berliner Kurzsauerführung
72a	2003	Berliner Kurzsauerführung 2. Auflage
73	1974	Das neue Monheimer Salzsauer-Verfahren
73a	1978	Das neue Monheimer Salzsauer-Verfahren 2. Auflage
73b	2003	Das neue Monheimer Salzsauer-Verfahren 3. Auflage
74	1974	Grundsätze der Rezepturgestaltung von diätetischen Backwaren und Backwaren mit verändertem Nährwert
75	1975	Die Qualität der Ernte 1975 und ihr Einfluß auf das Backverhalten der Handelsmehle
76	1976	Die Qualität der Ernte 1976 und ihr Einfluß auf das Backverhalten der Handelsmehle
77	1977	Weizen-/Roggenvollkornbrötchen
78	1977	Dreistufige Sauerteigführung mit 3- bzw. 8-stündiger Vollsauerreifezeit
79	1977	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1977

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
80	1977	Qualität der Weizenmehle der Ernte 1977
81	1978	Spezielles Kleingebäck für den Außer-Haus-Verzehr
82	1978	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1978
83	1978	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1978
84	1978	Maßnahmen zur Erzielung einer guten Schneid- und Bestreichbarkeit von Weizenbrot
85	1979	Speisekleie – Begriffsbestimmung - Ernährungsphysiologie
86	1979	Merkmale für die Beurteilung der hygienisch-mikrobiologischen Qualität von Speisekleie
87	1979	Verarbeitungshinweise für verschiedene Backhefe-Handelsformen
88	1979	Berechnung von Konservierungsstoff-Dosierungen auf Getreide-Mahlerzeugnisse (Mehle + Schrote) bei der Herstellung von Brot
88a	1990	Berechnung von Konservierungsstoff-Dosierungen auf Getreide-Mahlerzeugnisse (Mehle + Schrote) bei der Herstellung von Brot <i>2. Auflage</i>
89	1979	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1979
90	1979	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1979
91	1980	Einsatz von Restbrot bei der Brotherstellung
91a	2006	Einsatz von Restbrot bei der Brotherstellung <i>2. Auflage</i>
92	1980	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1980
93	1980	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1980
94	1981	Glutenfreies (gliadinfreies) Brot und Kleingebäck
94a	2005	Glutenfreies (gliadinfreies) Brot und Kleingebäck <i>2. Auflage</i>
95	1981	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1981
96	1981	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1981
97	1982	Maßnahmen zur Erzielung einer guten Krumenstruktur bei Brötchen
98	1982	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1982
99	1982	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1982
100	1983	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1983
101	1983	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1983
102	1984	Teigsäuerung bei der Kombinierten Führung
102a	2003	Teigsäuerung bei der Kombinierten Führung <i>2. Auflage</i>
103	1984	Mehlanlieferung im Tankwagen - Mehlannahme und -lagerung beim Bäcker
104	1984	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1984
105	1984	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1984
106	1985	Unterbruch-Backmethode bei röschen Brötchen
107	1985	Methoden zur Kontrolle der mikrobiellen Verunreinigung von Oberflächen durch Abreiben bzw. Abstreichen
108	1985	Methoden zur Kontrolle des mikrobiellen Keimgehaltes der Luft
109	1985	Allgemeine Aspekte der Herstellung von Diätbroten
110	1985	Eiweißarme Brote
111	1985	Diabetiker Brot

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
112	1985	Diätbrot mit verändertem Natriumgehalt
113	1985	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1985
114	1985	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1985
115	1985	Methoden zur Kontrolle der mikrobiellen Verunreinigung von Oberflächen durch "Abklatschen" oder "Abdrücken"
116	1985	Methoden zur Kontrolle des mikrobiellen Keimgehaltes von Flüssigkeiten
117	1986	Merkmale für die Beurteilung der mikrobiologisch-hygienischen Qualität von Weizenmehlen
118	1986	Merkmale für die Beurteilung der mikrobiologisch-hygienischen Qualität von Grießen und Dunsten
119	1986	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1986
120	1986	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1986
121	1987	Die Qualität der Weizenmehle der Ernte 1987
122	1987	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1987
123	1988	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1988
124	1988	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1988
125	1988	Gesichtspunkte der Beurteilung der mikrobiologisch-hygienischen Qualität von Getreide- und Getreidemahlerzeugnissen
126	1989	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1989
127	1989	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1989
128	1989	Hinweise zur Verarbeitung enzyminaktiver Mehle
129	1990	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1990
130	1990	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1990
131	1991	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1991
132	1991	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1991
133	1992	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1992
134	1992	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1992
135	1993	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1993
136	1993	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1993
137	1994	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1994
138	1994	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1994
139	1995	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1995
140	1995	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1995
141	1995	EU-Sicherheitsdatenblatt für Müllereierzeugnisse
142	1996	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1996
143	1996	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1996
144	1997	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1997
145	1997	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1997
146	1998	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1998
147	1998	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1998
148	1999	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 1999

Lfd. Nummer	Jahr	Titel
149	1999	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 1999
150	1999	Bestimmung des Proteingehaltes nach DUMAS
151	2000	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2000
152	2000	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2000
153	2001	Glutenaggregationstest - Weizentypenmehle für die Flachwaffelherstellung
154	2001	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2001
155	2001	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2001
156	2002	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2002
157	2002	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2002
158	2003	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2003
159	2003	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2003
160	2004	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2004
161	2004	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2004
162	2005	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2005
163	2005	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2005
164	2006	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2006
165	2006	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2006
166	2007	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2007
167	2007	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2007
168	2008	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2008
169	2008	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2008
170	2009	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2009
171	2009	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2009
172	2010	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2010
173	2010	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2010
174	2011	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2011
175	2011	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2011
176	2012	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2012
177	2012	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2012
178	2013	Die Qualität der Weizenmahlerzeugnisse der Ernte 2013
179	2013	Die Qualität der Roggenmahlerzeugnisse der Ernte 2013