

Die Benetzung von Mehlen mit dem MoisTec System





AUSZEICHNUNG

DIE FIRMA

Reimelt

HAT AUF DER IBA 2006 IN MÜNCHEN

MIT DEM

MoisTec-System

EINE AUSGEZEICHNETE INNOVATION FÜR
DAS BÄCKERHANDWERK VORGESTELLT UND
ERHÄLT DAFÜR DIE

BACKMEDIA IBA-TROPHY

MÜNCHEN,



06.10.2006

DIE JURY

Olaf Baumann IBA	
Heinz Hoffmann Bäckermeister	
Hermann Kleinmeyer Bäckermeister	
Dr. Klaus Lischke IBA	
Edgar Rühl IBA	

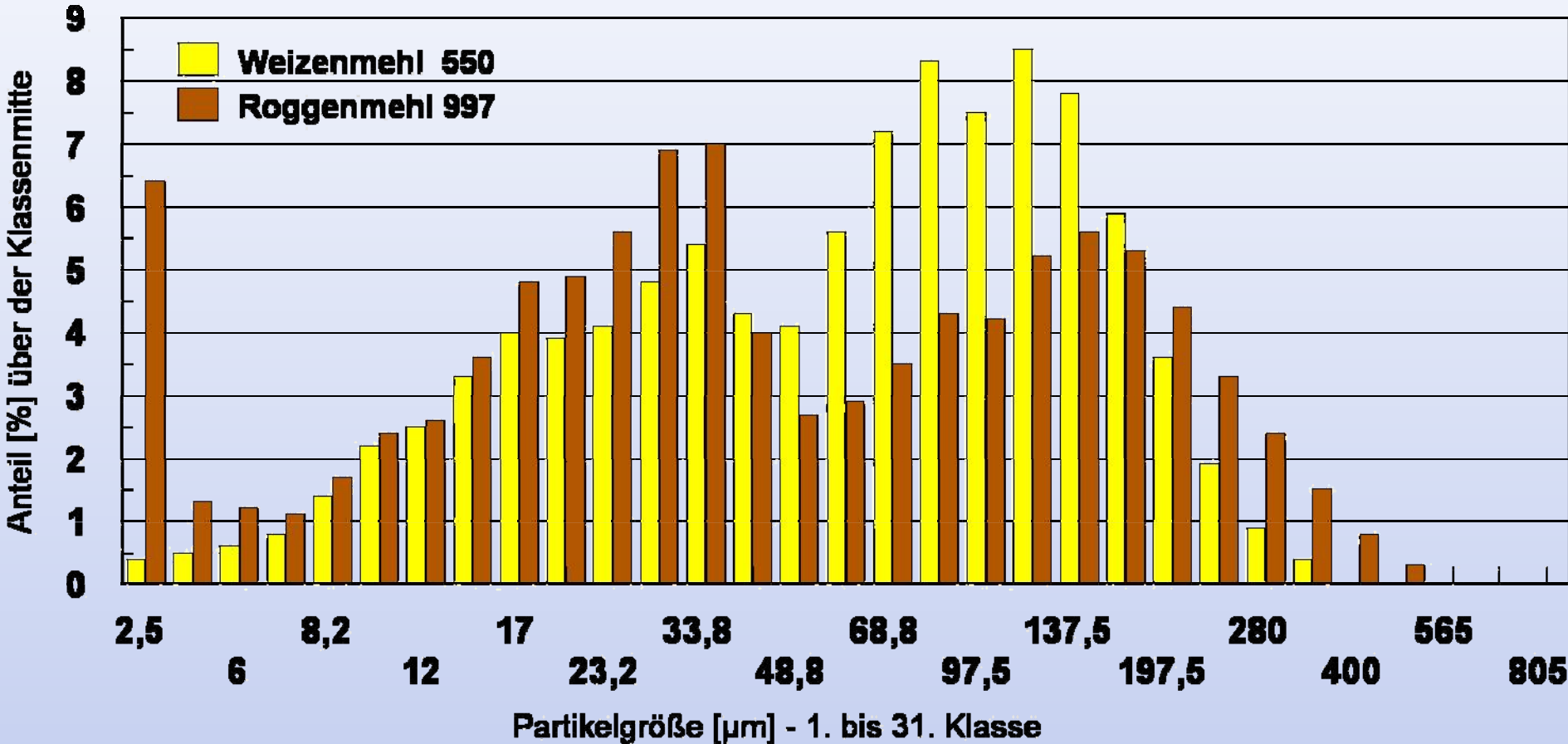
Inhalt:

- 1. Reduktion der Staubbildung**
- 2. Der Einfluss auf die Teigentwicklung**

In Zusammenarbeit mit

- 1. IGV, Rehbrügge**
- 2. BGN, Mannheim**

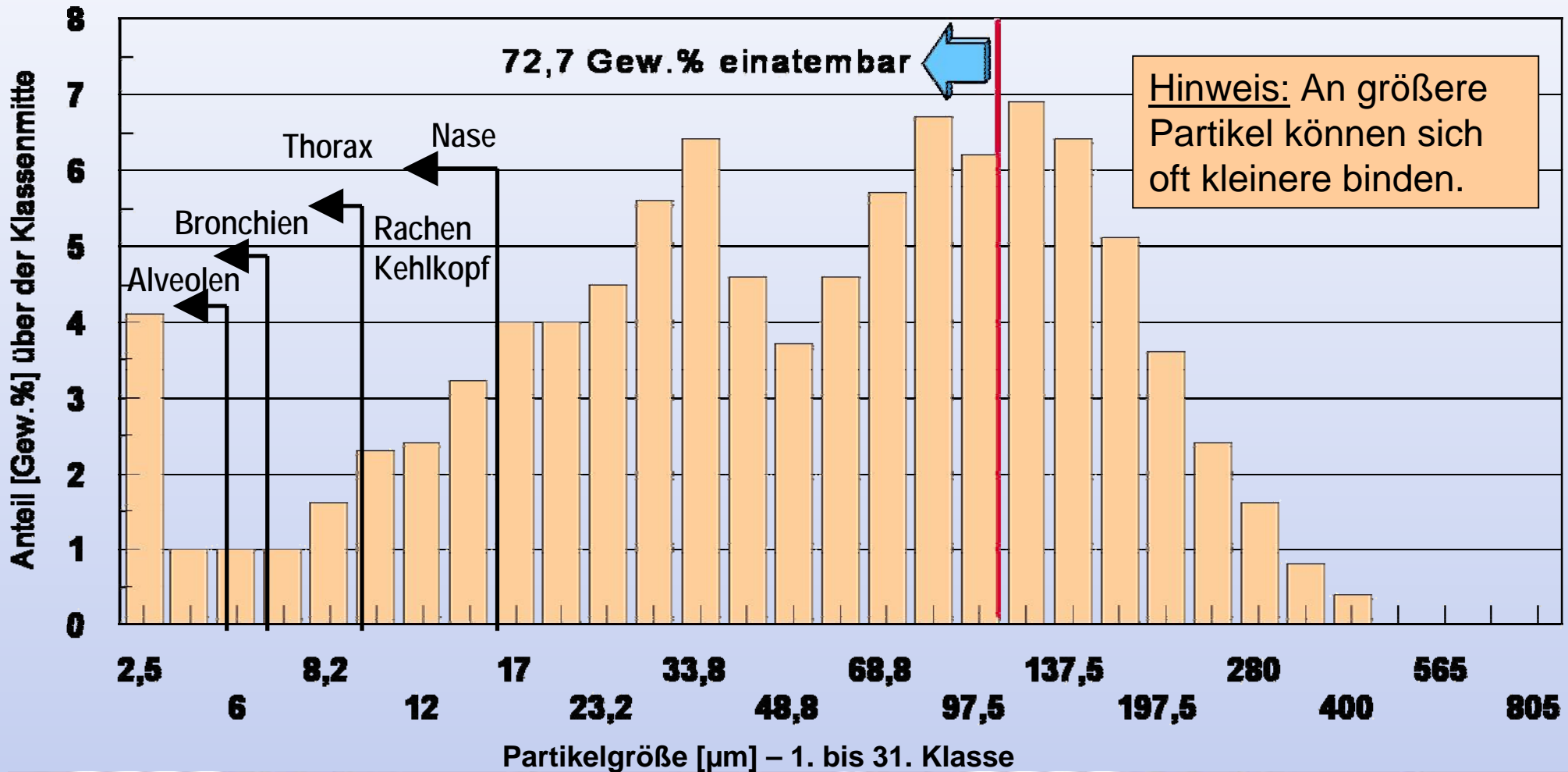
Partikelgrößenverteilung von Weizen- und Roggenmehl



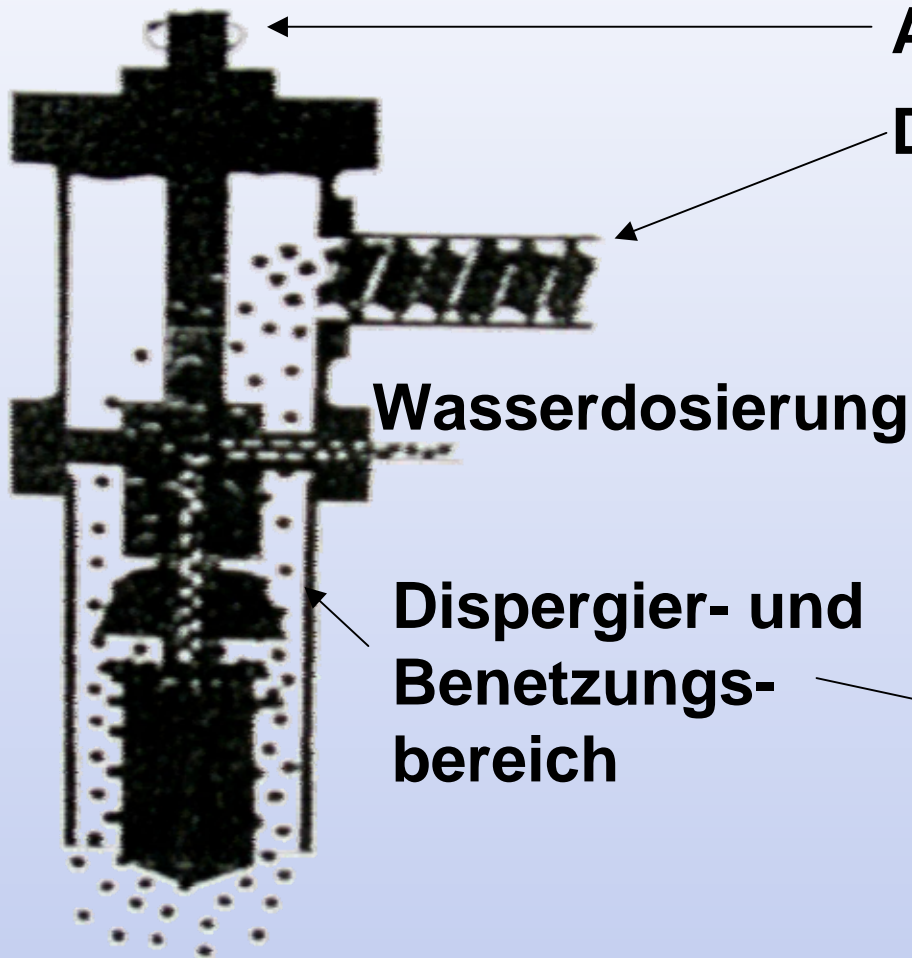
RI/Kno 06/02

BGN/Da

Partikelgrößenverteilung von Hafer-Weizen-Trennmehl



MoisTec System



Antriebswelle

Dosierschnecke für z.B. Mehl

Wasserdosierung

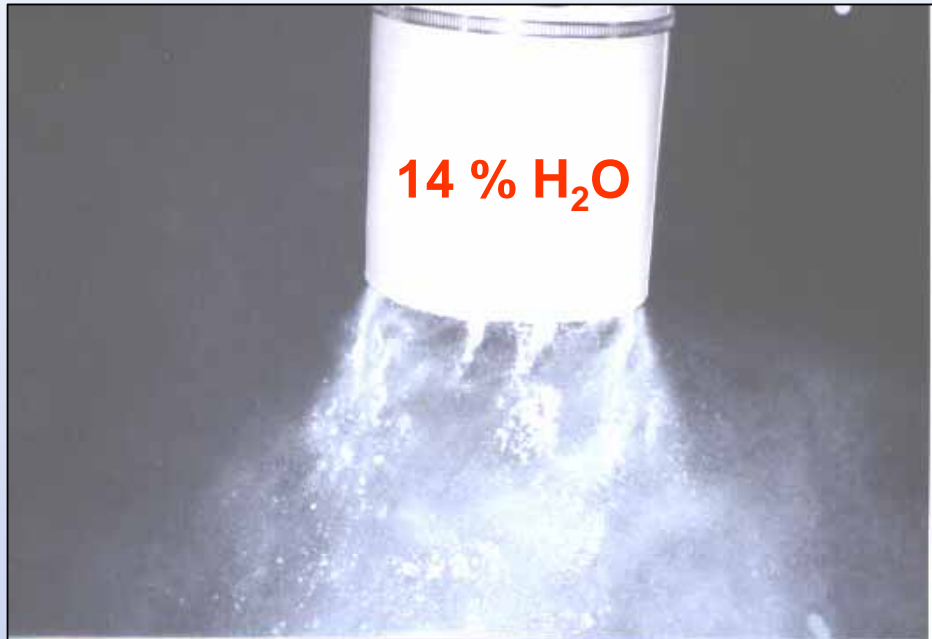
**Dispergier- und
Benetzungsbereich**



(Quelle: IGV und Reimelt GmbH)

Staubentwicklung am Ausgang der Mehldosierung

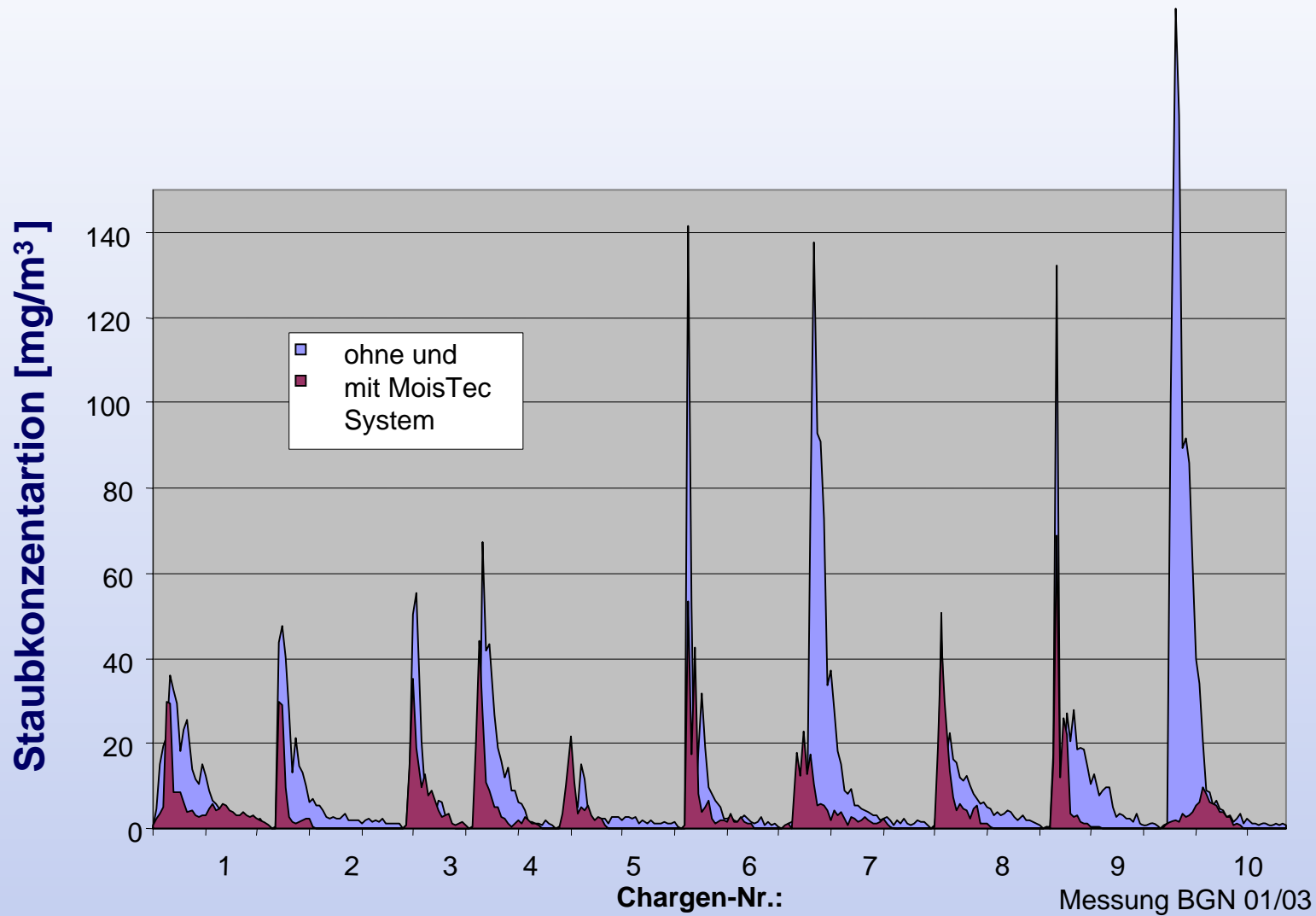
ohne und



mit MoisTec System

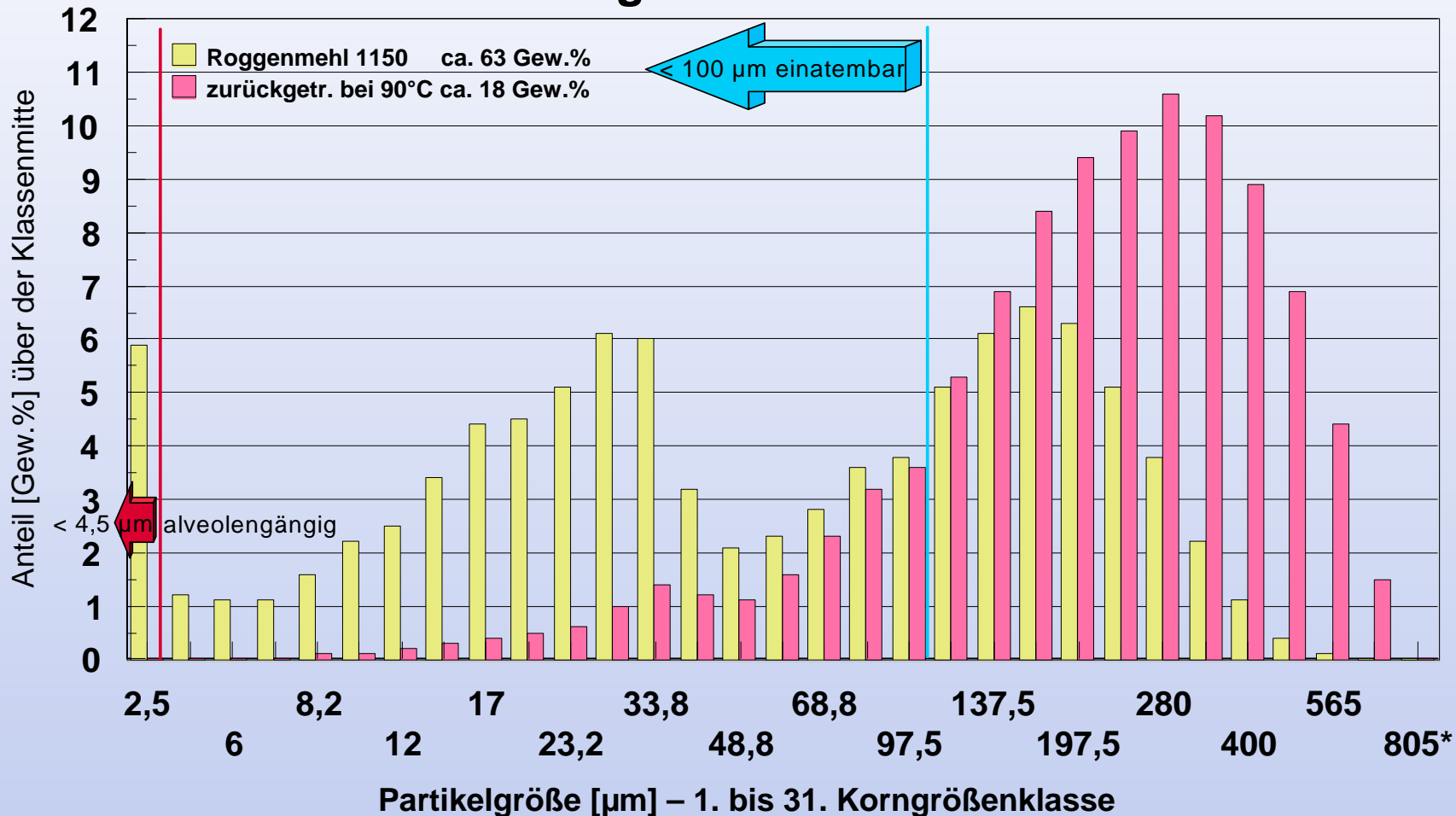


Die Staubkonzentration



Partikelgrößenverteilung von Roggenmehl

Roggenmehl 1150 : Roggenmehl 1150
zurückgetrocknet bei 90°C

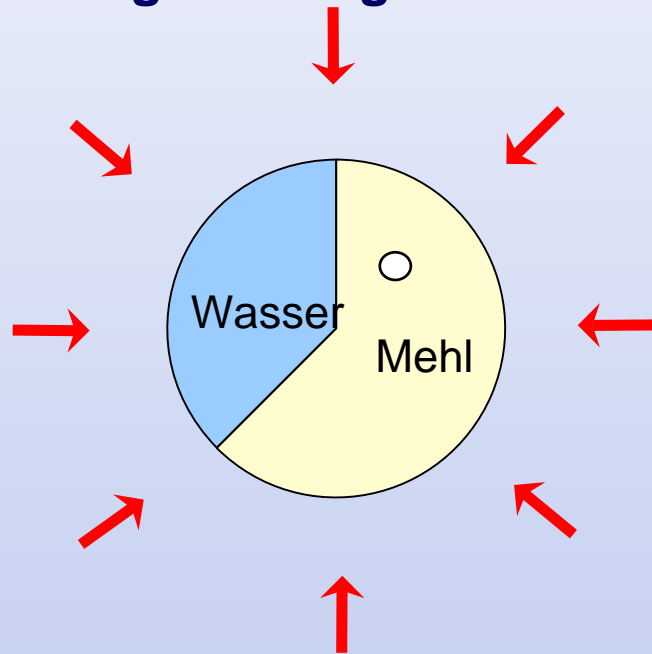


2. MosiTec System, der Einfluss auf die Teigentwicklung

Knetvorgang ohne und mit Mehlbenetzung mit Wasser

Schütten ohne und

Wasser und Mehl
werden getrennt geschüttet

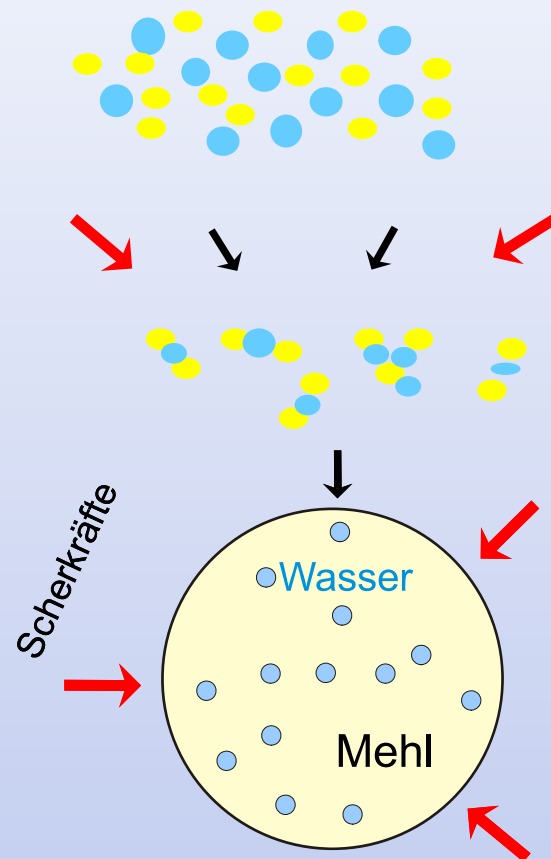


mit Mehlbenetzung

Vereinzelung des
Mehles

Benetzung des
Einzelpartikels
mit Wasser

Beschleunigte Mehl-
hydratation bereits
in der
Schüttphase



Technische Umsetzung: Spiralkneter beim Kneten von Weizenteig



0 min



1 min Mischen



2 min Mischen



2+5 min Kneten

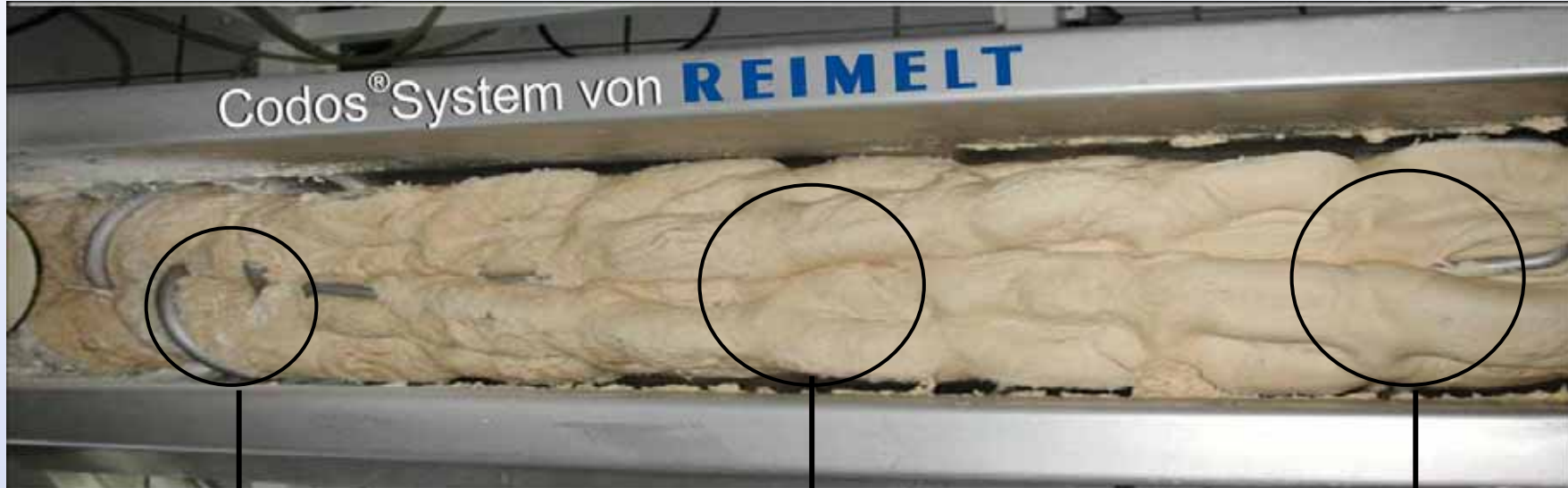


2+4 min Kneten



2+2 min Kneten

Technische Umsetzung: Kontinuierliches Doppelwendelmisch- und Knetverfahren



im Vergleich zum Spiralknetter



Zusammenfassung

1. Reduktion der Staubbildung

1.1 Deutlich verringerte Staubentwicklung

1.2 Reduktion des Feinanteils bei Streumehlen

2. Positiver Einfluß auf die Teigentwicklung

2.1 Teigausbeute kann um 2 – 3 Punkte erhöht werden

2.2 Die Knetzeit kann um ca. 2 Minuten reduziert werden

- Geringerer Energiebedarf
- Höhere Produktionskapazität

2.3 Der kontinuierliche Knetprozeß kann verkürzt werden

2.4 Der Teig ist maschinengängiger und neigt weniger zum Kleben