Qualität von Schweizer Weizen im Jahr 2023

Ein gutes Jahr für die Ernte und die Backversuche, aber immer noch ein leichter allgemeiner Rückgang des Proteingehalts.
Die Ernte war in Bezug auf die Enzymaktivität im normalen Bereich, was gut ist, da es die Arbeit vereinfacht und die notwendigen Korrekturen im ganzen Verarbeitungsprozess reduziert.
Die Mühlen müssen die Entwicklung der Mischungen 2023 regelmäßig verfolgen.
Im Allgemeinen können wir mit der Backqualität des Schweizer Weizens im Jahr 2023 zufrieden sein.

Für die Laboranalysen haben wir mit Agroscope (Changins) zusammengearbeitet.
Die Analyseergebnisse und den Bericht finden Sie in einem separaten Dokument sowie als Bestandteil der Präsentation.

Hinweise für die Verarbeitung in der Bäckerei
Im Allgemeinen weisen die Teige eine plastische und somit ausgewogene Struktur auf. Besonders unmittelbar nach dem Knetprozess neigen die Teige dazu, eher elastisch als dehnbar zu sein, jedoch gleicht sich dies in der Regel nach der Stockgare wieder aus. Einzig die Teigeigenschaften der Sorte Arina waren auch nach der Stockgare immer noch dehnbar und klebrig. Dies bestätigt sich durch die niedrigste Verhältniszahl.
Die Zugabe von Zusatzstoffen (Acerolafruchtpulver, Ascorbinsäure), die das Gluten oder die Elastizität der Teige beeinflussen, sollte nicht notwendig sein. Wenn überhaupt, dann bei Anwendung der Kältetechnologie mit Teiglingen. Ausserdem tendiert das Gluten bei der Lagerung von Getreide und der damit einhergehenden Oxidation dazu, sich auf natürliche Weise zu festigen.

Je nach Teigführung ist die Beigabe von aktiven Gerstenmalzprodukten oder Enzym-Backmitteln, welche den Stärkekomplex beeinflussen anzupassen. Aus den Backversuchen geht hervor, dass die Enzymaktivität von normal bis gering sein kann. Daher ist es wichtig die Beigabemenge anhand der Fallzahl oder des Amylogramms anzupassen.
Gemäss unseren Backversuchen müssen die Stockgarzeiten nicht angepasst werden. Allerdings sollten Produzenten, die eine kurze Gärzeit haben, wie im Jahr 2022 versuchen, diese zu verlängern.

Die Knetzeiten sollten wie bei der letzten Ernte beibehalten werden.
Oberstes Ziel ist ein gut gekneteter Teig, der jedoch nicht überknetet werden darf, da die Toleranz für diese Ernte 2023 immer noch nicht höher ist als im Jahr 2022.
In der aktuellen Situation und unter Berücksichtigung der oben genannten Elemente wird eine weitere Anpassung der Fermentations- und/oder Backparameter nicht empfohlen. Bei Mehlmischungen ohne Korrektur durch die Mühle, kann eine leichte Erhöhung der Backtemperatur in Betracht gezogen werden.

Wichtig: Es handelt sich um allgemeine Tendenzen für unbehandeltes Mehl der Ernte 2023. Die aktuellen Kennzahlen und Analyseergebnisse der Mehle müssen bekannt sein, bevor Korrekturen vorgenommen werden.

Die zweite Stufe der Mühlenverarbeitung passt die Mischungen und Korrekturen laufend an, um die Produzenten zufrieden zu stellen und die Qualität gleichmäßig zu halten. Wir bitten Sie, eine gute Kommunikation mit den Müllern aufrechtzuerhalten und ihren Empfehlungen in den kommenden Monaten zu folgen.

Yverdon-les-Bains, en novembre 2023
Sébastien Knecht, responsable AQ Assurance Qualité / Maître boulanger-pâtissier Dipl. EPS - confiseur

Richemont centre de compétence
boulangerie pâtisserie confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32
1400 Yverdon-les-Bains

https://richemont.swiss / www.swissbaker.ch
Téléphone +41 24 552 00 88