

Medienmitteilung

Bern, 14. September 2017

Weizenernte 2017: gute Qualität durch die Laboranalysen bestätigt

Die ersten positiven Resultate der Schnelltests wurden durch die Laboranalysen bestätigt. Trotz zum Vorjahr tieferen Feuchtglutengehalten bleibt der diesjährige Durchschnitt höher als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Resultate bei den Farinogramm-, Extensogramm- und Amylogrammtests sind gut und liegen auf einem ähnlichen Niveau wie 2016. Dies zeigen die Ergebnisse der Erntequalitäts-erhebung von swiss granum.

Qualitätstests wurden mit Weizenproben von vier bzw. fünf Hauptsorten pro Region durchgeführt. Die Proben stammen aus einem Versuchsnetz von 20 Sammelstellen. Runal (TOP), CH Claro (TOP) Arina (I), Zinal (I) und Forel (I) werden seit mehr als fünf Jahren bewertet, CH Camedo (TOP) und CH Nara (TOP) seit 4 resp. 3 Jahren. Im Auftrag von swiss granum führt die Fachschule Richemont die Analysen durch. Die Ergebnisse werden für fünf definierte Regionen bewertet.

Protein-Komplex

Die Feuchtglutengehalte (bei 0 Minuten) variieren dieses Jahr zwischen 26.9% und 35.6%. Mit 30.6% liegt der diesjährige Durchschnitt um 1.4 Einheiten unter demjenigen von 2016, aber um 1.7 Einheiten über demjenigen der letzten fünf Jahre. Wie in den Vorjahren erzielt Arina das beste Resultat mit 35.3% im Durchschnitt (2016: 35.5%). Sie wird von Runal 32.0%, CH Camedo 30.8% und CH Claro 30.7% (2016: 32.9%, 33.5% und 32.9%) gefolgt. CH Nara weist mit 29.4% (2016: 30.6%) einen leicht tieferen Durchschnitt auf als die anderen analysierten Sorten der Klasse TOP. Die Sorten Forel und Zinal liegen mit 28.2% und 27.7% eine Stufe darunter (2016: 29.2% und 29.1%). Ihre Resultate sind jedoch deutlich höher als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre (26.4% und 25.4%).

Die Unterschiede der Durchschnitte zwischen den Regionen variieren dieses Jahr zwischen 0.5 und 3.4 Einheiten. Wie schon in der Vergangenheit beobachtet, wurden tendenziell höhere Durchschnitte bei den Regionen in höheren Lagen und der Ostschweiz erreicht.

Die Differenzen zwischen den Quellzahlen bei 0 und 30 Minuten geben einen Hinweis auf die Proteaseaktivität (Proteinabbauende Enzyme). Sie bleiben auf ähnlichem Niveau wie in den zwei letzten Jahren und können im Durchschnitt als normal, zum Teil etwas schwach bezeichnet werden.

Farinogramm-, Extensogramm- und Amylogrammtests

Die Mehle weisen mit einem Durchschnitt von 58.6% eine durchschnittliche Wasseraufnahmefähigkeit auf (2016: 59.1%). Die Teige zeigen eine kürzere Knetresistenz und der Konsistenzabfall ist höher als im Vorjahr. Die Teige reagieren somit leicht empfindlicher auf eine Überknetung. Wie im Vorjahr bleiben die Extensogrammflächen mit 131 cm² im Durchschnitt hoch (2016: 125 cm²). Die Werte bei der Verhältniszahl (DW5 / DB) zeigen eine gleiche Dehnbarkeit der Glutenstruktur wie im vergangenen Erntejahr. Die maximale Viskosität (Verkleisterungsmaximum) beim Amylogramm bleibt sehr hoch. Der diesjährige Durchschnitt ist um 99 Einheiten höher als derjenige der letzten fünf Jahre. Die Verkleisterungstemperaturen sind leicht tiefer zum Vorjahr. Diese Ergebnisse weisen auf eine minim höhere Amylase-Aktivität hin.

Bevor endgültige Schlüsse über die Qualität der Ernte 2017 gezogen werden können, müssen die Ergebnisse der Backtests abgewartet werden. Diese werden an der Qualitätstagung Weizen von swiss granum am 21. November 2017 in Bern präsentiert.

Downloads

Das Dokument und die Resultate sind in elektronischer Form unter www.swissgranum.ch verfügbar.

Kontaktpersonen

Thomas Weisflog, Stv. Direktor swiss granum

Telefon 031 385 72 77

E-Mail weisflog@swissgranum.ch

Andreas Dossenbach, Leiter QS Labor Richemont

Telefon 041 375 85 85

E-Mail dossenbach@richemont.cc

Resultate der Laboranalysen

Jahr	Sorte	Feuchtkleber (%)		Quellzahl (ml)		Farinogramm			Extensogramm		Amylogramm	
		0'	30'	0'	30'	Wasseraufnahme (%)	Resistenz (mm:ss)	Konsistenzabfall (BE)	Fläche cm ²	DW ₂ /DB	Max. Viskosität (BE)	Max. Temperatur (°C)
2017	Runal	32.0	34.8	21	19	59.6	3.3	56	146	2.0	1423	86
2016		32.9	36.1	23	17	59.6	5.2	57	129	2.0	1461	88.6
2015		30.2	33.1	18	13	66.6	4.75	73	93	2.6	1417	89.5
Ø 2012-2016		31.4	33.8	22	15	63.4	4.67	77	115	2.2	1179	85.7
2017	CH Claro	30.7	33.0	21	16	60.7	3.3	67	124	2.0	1339	86.6
2016		32.9	35.4	20	16	61.6	6.10	53	122	2.0	1400	88.7
2015		27.3	29.5	21	16	68.7	2.06	77	89	2.7	1430	89.9
Ø 2012-2016		28.3	30.4	21	17	64.3	3.30	85	104	2.1	1123	85.4
2017	CH Camedo	30.8	33.4	20	16	58.7	3.70	58	131	2.1	1275	87.6
2016		33.5	36.5	21	16	59.0	8.91	42	137	1.9	1473	90
2015		27.0	29.4	21	16	66.8	2.12	70	89	2.8	1345	91.1
Ø 2012-2016		29.4	33.4	23	18	57.2	3.1	44	148	2.0	1126	86.8
2016	CH Nara	30.6	34.9	23	19	57.2	3.0	22	156	2.1	1204	88.1
2015		27.0	31.1	24	18	62.3	5.89	49	116	2.5	1423	90.0
2017		35.3	40.6	12	10	58.1	4.2	86	103	1.4	1075	88.4
Ø 2012-2016		33.2	37.6	13	11	65.0	3.82	74	80	1.9	1193	91.8
2016	Arina	35.5	37.2	14	9	59.0	4.40	72	91	1.4	970	87.8
2015		33.2	37.6	13	11	65.0	3.82	74	80	1.9	1193	91.8
Ø 2012-2016		33.1	35.3	14	11	60.7	3.65	86	85	1.6	949	88.2
2017		28.2	31.3	23	21	59.1	2.2	85	136	2.5	1069	87.7
2016	Forel	29.2	32.1	25	22	59.2	2.40	76	128	2.4	1356	89.9
2015		24.3	27.6	22	20	66.6	2.05	97	95	3.0	1593	91.0
Ø 2012-2016		26.4	28.6	25	20	62.6	2.26	93	109	2.6	1124	87.7
2017		27.7	31.0	21	18	57.0	2.5	75	126	2.1	861	84.6
2016	Zinal	29.1	31.7	23	18	58.3	2.30	54	114	2.5	1252	89.3
2015		24.0	27.8	24	18	61.9	1.84	76	112	3.1	1357	91.8
Ø 2012-2016		25.4	28.2	22	17	59.6	2.02	85	109	2.6	962	86.4

Die Sorten CH Camedo und CH Nara werden erst seit 2014 resp. 2015 analysiert. Daher ist ein Fünfjahresvergleich dieser Sorten nicht möglich.