



Prüfung der Backqualität von Winterweizen durch Agroscope

Cécile Brabant-Hyondelle
Leiterin Weizenzüchtung und Qualitätslabor

Agroscope
Strategischer Forschungsbereich «Pflanzenzüchtung»

E-Mail: cecile.brabant@agroscope.admin.ch

1- Backqualität 2018 einiger zurzeit in der Schweiz angebaute Weizensorten

Die Backqualität 2018 der Schweizer Sorten **CH Nara**, **Simano** und **Montalto** wird in offiziellen Versuchen im Extensio-Anbau durch Agroscope an zehn Standorten geprüft. Die Backqualität der Sorte CH Nara ist 2018 im Vergleich zum Vorjahr niedriger, während sie für die Sorten Simano und Montalto deutlich höher ausfällt. CH Nara erzielte im Jahr 2018 122 Punkte gegenüber 130 Punkten 2017, was einer Abnahme um 8 Punkte entspricht. Dieser Unterschied ist hauptsächlich auf die 2018 erreichte Punktzahl in den Backversuchen zurückzuführen: Im Vergleich zum Vorjahr lag sie um 13 Punkte tiefer. So erreichte diese Sorte beim Brotvolumen sowie bei der Bewertung der Grossbrote durch Richemont in Pully relativ geringe Werte.

Im Gegensatz zu CH Nara erzielten Simano und Montalto dieses Jahr im Backversuch mit 20 bzw. 7 Punkten mehr als 2017 sehr gute Werte. Beide Sorten zeigten ein sehr gutes Volumen bei den Grossbroten und eine sehr gute Bewertung der Brote. Darüber hinaus erreichte Montalto 2018 bessere Resultate bei den rheologischen Tests (+3 Punkte gegenüber dem Vorjahr), was hauptsächlich der besseren Wasseraufnahme und dem höheren Feuchtglutengehalt zu verdanken ist. Simano kann 2018 mit 118 Punkten die Einstufung in der Qualitätsklasse I bestätigen. Montalto wäre dieses Jahr mit 122 Punkten eine Stufe höher in der Qualitätsklasse I eingereiht.

2- Backqualität von Agroscope-Sorten, die neu in die Liste der empfohlenen Getreidesorten für die Ernte 2019 aufgenommen werden

Die Backqualität der Sorten **Baretta** und **Montalbano** im Extensio-Anbau, die in der Liste der empfohlenen Getreidesorten für die Ernte 2019 in der Qualitätsklasse TOP aufgeführt sind, konnte in den Jahren 2015 und 2014 von Agroscope geprüft werden. Ihre jeweilige Qualität konnte mit derjenigen der Sorte CH Claro (Klasse TOP) verglichen werden.

Im Mittel der zwei Jahre erreichte Baretta total 120 Punkte und Montalbano 114 Punkte im Vergleich zu CH Claro mit 118 Punkten. Baretta und Montalbano wiesen einen sehr guten Zeleny-Index, einen guten Knetresistenz mit geringem Konsistenzabfall und eine sehr gute Fallzahl auf. All diese Werte sind höher als jene der Sorte CH Claro. Auch der Gehalt an Feuchtgluten ist leicht höher als derjenige von CH Claro. Der Schwachpunkt liegt für beide Sorten bei der geringeren Wasseraufnahme. In Bezug auf den Proteingehalt, die Messergebnisse mit dem Extensographen (Energie, Verhältnis Dehnwiderstand/Dehnbarkeit) und die Werte mit dem Amylographen weisen sie aber das gleiche Qualitätsprofil wie CH Claro auf. Die Laborwerte der beiden Sorten sind mit total 62,5 bzw. 58 Punkten höher als die von CH Claro mit 56 Punkten. Darüber hinaus erzielten sie sehr gute Resultate im Backversuch (Volumen im RMT, des Kastenbrots und des Grossbrots durch Richemont), die mit den Werten von CH Claro vergleichbar sind.



3- Backqualität von Agroscope-Sorten, die zur Aufnahme in die Liste der empfohlenen Getreidesorten für die Ernte 2020 vorgeschlagen werden

Die Backqualität der Sorten **Rosatch** und **Posmeda** im Extenso-Anbau, die zur Aufnahme in die Liste der empfohlenen Getreidesorten für die Ernte 2020 vorgeschlagen werden, konnte in den Jahren 2016 und 2015 ebenfalls von Agroscope geprüft werden.

Die jeweilige Qualität wurde mit derjenigen der Standardsorten CH Claro (Klasse TOP) und Simano (Klasse I) verglichen. Das erzielte Zwischentotal ihrer Punktzahlen liegt zwischen den Ergebnissen der Sorten CH Claro und Simano. Im Mittel der zwei Jahre erreichte Rosatch insgesamt 113 und Posmeda 117 Punkte im Vergleich zu CH Claro mit 124 und Simano mit 104 Punkten.

Vergleicht man die Werte im Labor und bei der Backfähigkeit mit denjenigen der Sorte CH Claro, so erzielte Posmeda mit 69,5 Punkten höhere Laborwerte als CH Claro mit 67,5 Punkten, während Rosatch mit 58 Punkten einen höheren Wert im Backversuch erreichte als CH Claro mit 56 Punkten.

Posmeda besitzt sehr gute rheologische Eigenschaften, die sich durch einen sehr guten Zeleny-Wert, einen erhöhten Gluten-Index und einen geringen Verlust im Farinographen äussern. Die Messergebnisse mit dem Extensographen zeigen beim Verhältnis Dehnwiderstand/Dehnbarkeit und bei der Energie höhere Werte. Der Teig ist deshalb eher zäh und stark und weist Proteine von sehr hoher Qualität auf, die aber mengenmässig im Vergleich zu CH Claro geringer ausfallen. Im Backversuch erzielte Posmeda ein mittleres Brotvolumen, jedoch eine gute Bewertung des Brotes durch Richemont. Diese Sorte scheint interessanter, wenn sie als Aufmischweizen eingesetzt wird. Die Qualitätsanalysen der Sorte **Rosatch** zeigen einen sehr hohen Protein- und Feuchtglutengehalt, der über demjenigen von CH Claro liegt. Allerdings sind die Proteine dieser Sorte von tieferer Qualität, mit einem niedrigen Zeleny-Wert sowie tieferen Werten in Bezug auf den Gluten-Index und die Energie (Extensograph). Diese Sorte führt zu einem dehnbaren Teig, was für die Herstellung von manchen Backwaren interessant sein kann, bei denen eine gute Dehnbarkeit verlangt wird. Im Backversuch mit Grossbroten erzielte Rosatch ausserdem ein sehr gutes Brotvolumen und die beste Beurteilung der Brote.