



Neuartige UrDinkelmehle IPS aus Einzelkorn-Proteinsortierung

Maximierung der Prozessgängigkeit und der Endproduktequalität
von anspruchsvollen UrDinkelprodukten IPS.

«Für beschi Bachergebnis
zelt jedes Chörnli.»



Bei der Qualität zählt jedes Korn.

Die Natur ist vielfältig. Trotz stetigen Verbesserungen in Getreidezucht und -anbau bleibt der Rohstoff Getreide daher inhomogen. Der Proteingehalt der Einzelkörner einer Getreideähre variiert bis zu 6 Prozentpunkten.

Wir können mit exklusiver und neu entwickelter, innovativer Technik jedes einzelne Korn nach dessen Proteingehalt sortieren und so gezielt selektionieren.

Dabei erfolgt die Selektion aufgrund der Produkt- und Prozessanforderungen an das zu produzierende Mehl.

Der neue Sortierprozess erlaubt es, neuartige Mehlqualitäten herzustellen und den Einsatz von Vitalkleber zu reduzieren oder gänzlich zu vermeiden.

Unsere Motivation.

Der Proteingehalt und der damit stark korrelierende Feuchtglutengehalt von Getreide ist ein wesentlicher Faktor für die Prozessgängigkeit eines Teiges und die zu erzielende Endproduktqualität.

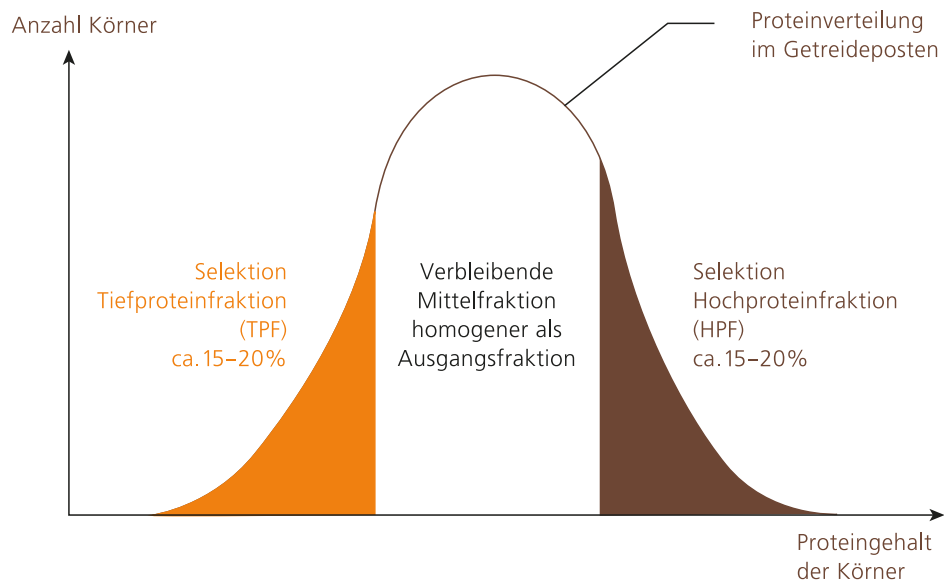
Bei UrDinkel IPS steht nur eine einzige Getreidequalitätsklasse zur Verfügung, bis dato existieren weder Hochproteinsorten noch tiefproteinige Biscuitsorten.

Einzelkorn-proteinsortiertes Getreide bietet eine Vielzahl an Vorteilen:

- › Höhere Protein- und Feuchtglutengehalte für TK- und Langzeit-Anwendungen.
- › Tiefere Proteingehalte für bessere Mürbheit von Gebäcken.
- › Vereinfachung der Deklaration, Clean Label.
- › Vermeidung von bockigen, kurzen Teigen bei Einsatz von Vitalkleber.
- › Die Zugabe von (Bio-)Dinkelgluten ist nicht notwendig. Damit besteht das Produkt immer zu 100 % aus von der IG Dinkel zugelassenen Sorten. Dies ist bei Dinkelglutenzugaben nicht der Fall.
- › Der Energieaufwand für die Proteinsortierung ist signifikant tiefer als für die Herstellung von Vitalkleber. Dadurch wird der CO₂-Ausstoss deutlich reduziert.



Unser innovativer Sortierprozess.



Fraktion	Tiefproteinfraktion (TPF)	Hochproteinfraktion (HPF)
Artikelnummer	11681	11682
Artikel	UrDinkelbiscuitmehl IPS	UrDinkelhochproteinmehl IPS
Beschreibung	UrDinkelhalbweissmehl IPS mit reduziertem Protein- und Feuchtglutengehalt. Ideal zur Herstellung von flachen Biscuits wie Petit-Beurres oder Tortenbiscuits. Bessere Mürbheit insbesondere bei Hüppen und Mürbeteiggebäcken.	UrDinkelhalbweissmehl IPS mit erhöhtem Protein- und Feuchtglutengehalt. Für anspruchsvolle UrDinkelprodukte wie grossvolumige Brote, tourierte Teige und TK-Teiglinge. Maschinengängigere, stabilere und wolligere Teige. Ohne Dinkelglutenzugabe. Volumensteigerung abhängig vom Backprodukt von 8-32%.
Verfahren	› direkte oder indirekte Führung	› direkte oder indirekte Führung › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK
Inhaltsstoffe	UrDinkelmehl IPS	UrDinkelmehl IPS, Acerola
Zielprotein-gehalt*	12 g / 100 g TrM	15 g / 100 g TrM
Zielfeucht-glutengehalt*	39 g / 100 g	51 g / 100 g
Allergene	Gluten	
Haltbarkeit	9 Monate	

* Basis Ernte 2018

Maximale Leistung, 100% UrDinkel IPS.



Richemont-Konditoreibackversuch mit herkömmlichem UrDinkelhalbweissmehl IPS (links) und mit dem neuen UrDinkelbiscuitmehl IPS (rechts).

Richemont-Backversuch mit herkömmlichem UrDinkelhalbweissmehl IPS (links) und mit dem neuen UrDinkelhochproteinmehl IPS (rechts).

Die Vorteile auf einen Blick.

- › Gesteigerte Prozessgängigkeit und Endproduktequalität.
- › 100% UrDinkel IPS, frei von konventionellem Dinkel.
- › Ohne Zugabe von (Bio-)Dinkelgluten.
- › Deklarationsfreundlich.
- › Geringerer Energieaufwand als bei der Herstellung von Vitalkleber.

www.meyerhans-muehlen.ch/proteinsortierung

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch