



PRESSEMITTEILUNG

Ohne Wasser läuft nichts

Der Beitrag von Wasser zum Gelingen herausragender Backwaren wird in der Praxis oft unterschätzt. Höchste Zeit für eine eingehende Analyse.

Berlin, 02. Mai 2017 - Wasser spielt in der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen eine bedeutende Rolle. Es erfüllt bei der Backwarenherstellung die unterschiedlichsten Aufgaben. In der jüngsten Ausgabe des vom Wissensforum Backwaren e.V. herausgegebenen Fachmagazins *backwaren aktuell* beleuchtet Prof. Dr. Lösche, Leiter des Instituts für Bäckerei- und Getreidetechnologie am Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ) in Bremerhaven, in einem profunden Fachbericht die aktuelle Erkenntnislage der Wissenschaft zur Zutat Wasser und verliert dabei die Umsetzung in der Praxis nicht aus den Augen. Denn nur wem es gelingt, wissenschaftliche Kenntnisse über den Einsatz von Wasser und dessen Funktionalität auch nutzbar zu machen, wird gut prozessfähige Teige und Backwaren mit konstant hohen Qualitätsmerkmalen erzielen.

Wasser ist in fast allen Teigrezepturen maßgeblicher Bestandteil. Es erfüllt verschiedene Funktionen. Dabei ist seine Dosierung genauso entscheidend für das Gelingen des Gebäcks wie die Temperatur und der Faktor Zeit. Wird etwa zu viel Wasser hinzugegeben, gar oberhalb der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls, entsteht ein kleines Gebäck mit verlaufenen Formen, das zudem eine blasse Kruste sowie eine feuchte Krume hat und geschmacklich unbefriedigend ist. „In der Praxis sollten die vielfältigen und komplexen Aufgaben, die Wasser übernimmt, mehr berücksichtigt werden“, meint Prof. Dr. Klaus Lösche. „Wasser dient im Teig als Lösungsmittel für Zutaten und in diesem enthaltene Stoffe wie beispielsweise Zucker, Enzyme, Säuren und Salze.“

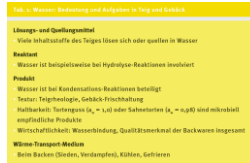
Prof. Dr. Lösche zieht in seinem ausführlichen Artikel das Fazit, dass die existierenden Interaktionen in Teigen und Massen grundsätzlich komplex sind, mithin komplexer, als landläufig angenommen. Wasser spielt aber erwiesenermaßen eine besondere und herausragende Rolle. Diese sollten Bäcker in der Produktion stärker als bisher in den Fokus ihrer Überlegungen rücken. Eine Auffrischung des bestehenden Wissens bei den Verantwortlichen in der Produktion und die praktische Umsetzung des Know-hows führen zu einer voll beherrschbaren und sehr guten Prozessfähigkeit von Teigen und Massen und damit am Ende zu Backwaren auf konstant hohem Qualitätsniveau. Eine Forderung, die von Verbraucherseite in immer stärkerem Maße an backende Betriebe gestellt wird.

Der vollständige Fachartikel mit allen Hintergründen und wissenschaftlichen Ergebnissen kann in der neuen Ausgabe der Fachpublikation *backwaren aktuell* 01/2017 nachgelesen werden. Die gedruckte Ausgabe kann von interessierten Fachpersonen unter info@wissensforum-backwaren.de bestellt oder als PDF-Version unter www.wissensforum-backwaren.de nach Erscheinen heruntergeladen werden.



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Bildmaterial



Bildunterschrift: Wasser: Bedeutung und Aufgaben in Teig und Gebäck.

Dateiname: Tabelle1_Fachartikel_backwaren_aktuell_WFB (905 KB)

Über das Wissensforum Backwaren:

Das Wissensforum Backwaren e.V. versteht sich als Ansprechpartner für alle, die mit Backmitteln und Backzutaten arbeiten, und für diejenigen, die sich über die Thematik informieren wollen. Umfangreiche Informationen stehen auf der Internetseite www.wissensforum-backwaren.de kostenlos zur Verfügung, darunter die Fachpublikation „backwaren aktuell“. Die Print-Version kann kostenfrei per Mail (info@wissensforum-backwaren.de) bestellt werden.

(Zeichen: 2.671)

Für weitere Informationen:

Wissensforum Backwaren e.V.

Christof Crone

Neustädtische Kirchstr. 7 A

10117 Berlin

Tel. +49-(0)30/680 7223-20

Fax +49-(0)30/680 7223-29

www.wissensforum-backwaren.de

crone@wissensforum-backwaren.de