Backmittel – Überblick

I-1

Was sind Backmittel?

Backmittel sind für Deutschland in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck, für Österreich durch einen Erlass des BMSG GZ von 2001 definiert.

Sie sind Mischungen aus Lebensmitteln – meist solchen, die als Zutat im Gebäck typisch sind – mit oder ohne Zusatzstoffe.

Sie sind dazu bestimmt,

- wechselnde Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen,
- die Herstellung von Backwaren zu vereinfachen oder zu erleichtern,
- die Qualität von Backwaren zu verbessern.

Fortsetzung >>

Backmittel sind

pulvrige

pastöse

flüssige

Zubereitungen aus Lebensmitteln (z. B. Backzutaten) und/oder zugelassenen Zusatzstoffen.

Einteilung nach dem Anwendungszweck

1. Backmittel für Weißbrot und Hefekleingebäck
2. Backmittel für Brot und Kleingebäck mit mehr als 10% Roggenmehlanteil einschl. Teigsäuerungsmittel
3. Backmittel für Hefefeingebäck
4. Backmittel zur Herstellung von Sand- und Biskuitmassen einschl. Aufschlagmittel
5. Backmittel zur Lockerung von Teigen und Massen (Backtriebmittel)
6. Backmittel zur Verlängerung der Frischhaltung
7. Backmittel zur Gebäckkonservierung
8. Convenience-Produkte
9. Sonstige Backzutaten für Brot und Feine Backwaren
   (z.B. Aromen, Backfette und -margarine, Glasuren und Überzüge, Marzipan, Milchprodukte, Formtrennmittel)

Die Wirkungen von Backmitteln beziehen sich auf

die Herstellung

- Verbesserung der Teigeigenschaften[1]
- Anpassung der Beschaffenheit von Teigen und Massen an die Bearbeitungsverfahren
- Verbesserung der Gärung[2] und der Gärstabilität[3]
- Regulierung der Enzymaktivität[4]
- Beeinflussung der Lockerung
- Einstellung der Teigsäuerung[5]
- Regulierung von Quelleigenschaften[6]

das Gebäck

- Lang anhaltende Rösche
- Bessere Frischhaltung
- Artgemäße Porung
- Schutz vor Verderb
- Gleichmäßige Bräunung
- Krumenelastizität
- Gebäckspezifisches Volumen
- Schnittfähigkeit
- Geschmacksverbesserung

→ Fahren Sie mit der Maus über die roten Ziffern, um zusätzliche Informationen zu erhalten.

Hier finden Sie vertiefende Informationen:

Beiträge aus bmi aktuell und backwaren aktuell

- bmi aktuell 2/1996, Seite 4
- bmi aktuell Sonderheft „Backmittel", Oktober 2000
- bmi aktuell 1/2002, Seite 7
- bmi aktuell 1/2006, Seite 11

Fachbroschüren

- Fachbroschüre 01 „Was sind Backmittel?"
- Fachbroschüre 03 „Rohstoffe für Brotbackmittel"
- Fachbroschüre 11 „Die Geschichte der Backmittel"
- Fachbroschüre 15 „Fehler bei Brot und Kleingebäck und deren Beseitigung"

  u.a.

→ Diese Publikationen finden Sie auch auf **www.wissensforum-backwaren.de** als Download-PDFs.