

Vergleich von herkömmlichen Mehlen zu glutenfreien Mehlen aus Öl- und Nussfrüchten

AutorInnen: Hanna Janisch und Lena Hofer

BetreuerInnen: Prof. Dipl.-Ing. (FH) Ingrid Prieger-Edlinger

Außerschulischer Partner: Ölmühle Fandler GmbH

Ausgangslage und Zielsetzung:

Im Rahmen dieser Diplomarbeit wird das Thema „Glutenfreie Mehle“ behandelt, da großes Interesse an der Verwertung von Pressrückständen bei der Herstellung von Öl besteht. Diese Alternative gestaltet zu den herkömmlichen Mehlen neue und kaum genutzte Möglichkeiten in der Backwelt.

Ziel ist es auf die Mehialternative aus Pressrückständen der Ölgewinnung aufmerksam zu machen sowie auf deren besonderen Eigenschaften. Somit soll gezeigt werden, dass die Abfallstoffe, die derzeit als organische Dünger oder Nutztierfuttermittel eingesetzt werden, auch als Lebensmittel geeignet sind.

Material und Methoden:

Es wird ein Fragebogen für eine Verkostung von Haselnusskeksen konzipiert, an welcher 34 Personen teilgenommen und Geschmack, Geruch und Aussehen bewertet haben. Weiters wurden die Backeigenschaften von Leinsamenmehl, wie Knetbarkeit, Teigfestigkeit etc. mittels eigens durchgeführten Backversuch bewertet und anschließend im kleinen Rahmen auf beispielsweise Porung und Mundgefühl getestet.

Zwischenergebnisse:

Der Backversuch hat gezeigt, dass sowohl die Backeigenschaften wie die Knetfähigkeit als auch sensorische Eigenschaften wie Geschmack, aber auch die Porung und die Federbarkeit der Krume mit zunehmendem Anteil an Leinsamenmehl abnehmen.



Abb. 1: Anschnitt eines Gebäcks mit 30% Leinsamenmehlanteil
Quelle: Eigene Darstellung, 2020

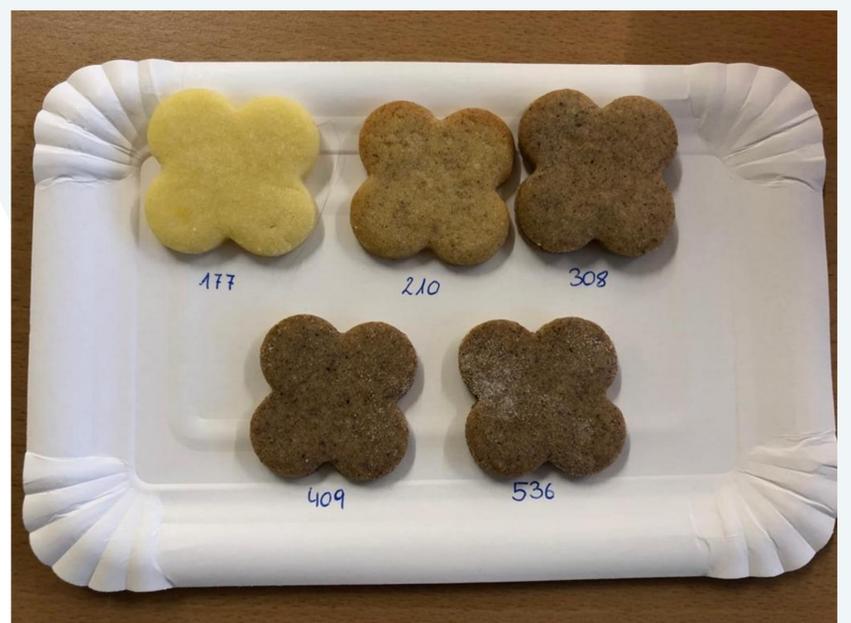


Abb. 2: Mürbteigkekse mit unterschiedlichem Haselnussmehlanteil (0-50%) und Weizenmehl
Quelle: Eigene Darstellung, 2020