

Brot, Kornfleks, Teigware, Farmer und Haferflocken.

C1)

Getreidevermahlung. B1)

Ca. 95% der Getreide erhalten die Mühlen per Eisenbahn. Im auftrage des Bundes müssen sie Pflichtlager halten. Die Getreiden werden sortfälltig gereinigt. Mineralische, Pflanzliche und Tierische Verunreinigungen ausgeschieden werden. Damit die Schalen vom Mehlkern getrennt werden wir das Mahlgut mit Wassergenezt. Das Getreide wird zu Mehl vermahlen dazu braucht es verschiedene durchgänge durch walzenpaarungen. Das Mehl ist fertig und wird verpackt.

5 unterschiedliche Lebensmittel

-6-

-5-

A2

Reinzucht

Die ersten hefe Zellen heissen Stell- oder Mutterhefe die mutter heffe wird aus einer einzigen heffe zelle gezüchte . Die Hefe kultur unter Sterilen bedinungen vermehrt.

Fermentation

-7-

7 Arten von Körner
Gelbhirse
Patna Reis Langkorn
Gersten graupen
Gerste entspelzt
Mais Grob
Roggen ganze Korn
Dinkel ganzes Korn

Die herstellungsschritte bei der

-4-

Die Hefe wird im Fermenter weitergezüchtet und es bekommt andere Nährstoffe und es wird Luft eingeblasen. Wenn der Fermenter zu warm wird schaltet er aus damit es nicht ausschaltet bekommt es immer wieder kaltes wasser dazugegeben.

Separation

Nach 16-18 Std. sind in 60`000 Litern substrat ca 15`000 kg Hefe Gewachsen. Die Hefezelle wird jetzt mit Wasser gewaschen uns so erhält man den Heferahm auf plus 2 grad.

Lagerung

www.minibooks.ch

-3-

Zellwand eine Ausstülpung (Sprossungskegel) Anschliessend wird der Zellkern der Mutterzelle geteilt, ein Teil geht in die Ausstülpung über. Diese Ausstülpung wächst weiter, bis sie ausgewachsen ist. Diese neue Zelle wird Tochterzelle genannt.

Diese Sporen entstehen wenn die Hefenzelle hungert. Sporen haben vorteil dass sie auch ohne Nahrung unbegrenzt lange überleben können. Wenn dann wieder Nahrung in der richtigen Menge vorhanden ist, beginnen sie wieder zu Wachsen.

A1)

Formen für Hefe im handel

Presshefe

ist eine Backhefe bei der man das Wasser teilweise erzogen hat. Diese Hefe ist feucht aber nicht klebrig sie wird im gepresstem Blöcken verkauft

Trockenbackhefe

Ist schonend getrocknete

-2-

Backhefe die vor der verwendung mit wasser wieder lebendig gemacht werden muss.

Instanttrockenhefe

Ist schonend getrocknete Backhefe die bei der Teigbereitung in Trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

Vermehrung

Die Hefezelle bilden an der