



### **Aleuronschicht** ☞☞

ist die äußerste Schicht des Mehlkörpers der Getreidekörner. Ihre Hauptbestandteile sind Eiweiße, Fette, Mineralstoffe und Vitamine (E, B-Vitamine).

### **Aminosäuren** ☞☞

Kleinste Bausteine der Eiweiße. Insgesamt gibt es 22 verschiedene Aminosäuren, wobei 8 für den Erwachsenen essentiell sind. Diese kann der Körper nicht selbst produzieren und sie müssen somit täglich neu mit der Nahrung aufgenommen werden.

### **Anfrischsauer** ☞☞

Erste Stufe der mehrstufigen Sauerteigführung. Grundlage bieten Mehl, Wasser und Anstellsauer bei entsprechend warmen Temperaturen.

### **Anstellsauer** ☞☞

Ausgangsmaterial für die Sauerteigführung, das reich an entwicklungskräftigen Mikroorganismen (hauptsächlich Milchsäurebakterien und Hefen) ist. Der Anstellsauer wird i.d.R. von der letzten reifen Sauerstufe entnommen und von Zeit zu Zeit unter Verwendung eines Reinzuchtsauers regeneriert, um unerwünschten Veränderungen der Mikroflora vorzubeugen.

### **Aromastoffe** ☞☞

sind Geruchs- und Geschmacksstoffe. Die Verwendung von Aromastoffen wird im Lebensmittelrecht über die Aromenverordnung geregelt. Aromastoffe können aus natürlichen Rohstoffen oder über chemische Synthese gewonnen werden.

### **Aschegehalt** ☞☞

Gehalt an Mineralstoffen in Getreidesorten. Diese unterliegen je nach Getreidesorte großen Schwankungen. Z.B.:

Weizen: 1,4 - 2,5%

Roggen: 1,8 - 1,9%



AUS GUTEN HÄNDEN.

Hafer: 2,0 - 3,4%

## **Ausmahlungsgrad**

Menge des ermahlenden Mehles in Hundertteilen des gereinigten Mahlgetreides. Ein hoher Ausmahlungsgrad führt zu dunkleren Mehlen (mit hohem Schalen- und Aleuronschichtanteil), wohingegen ein niedriger Ausmahlungsgrad zu hellen Mehlen führt (hauptsächlich Endospermanteil). (siehe auch: Mehltypen)



AUS GUTEN HÄNDEN.