Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität
Technische Universität München

Evaluierung von Würzekochsystemen

Leistungspaket: bestimmen, beurteilen, optimieren

Was Sie schon immer über Ihr Würzekochsystem wissen wollten:

- *„Wie schonend ist die Kochung? Ist die Zunahme der TBZ, die Abnahme des koag. Stickstoff relativ langsam oder relativ schnell?“*
- *„Wie gut ist der Abbau von DMS-P, die Ausdampfung von DMS frei?“*
- *„Welche Würzequalität liefert das Kochsystem im Vergleich zu anderen?“*

Stellschraube Kochdauer:

- *„Was bewirkt eine Reduzierung der Kochdauer um 10 min?“*
- *„Wie lange muss ich kochen, um Gesamt DMS < 100 µg/l bei Kochende zu erreichen – wie verändern sich TBZ und koag. N dabei?“*

Wir haben die Antworten darauf!

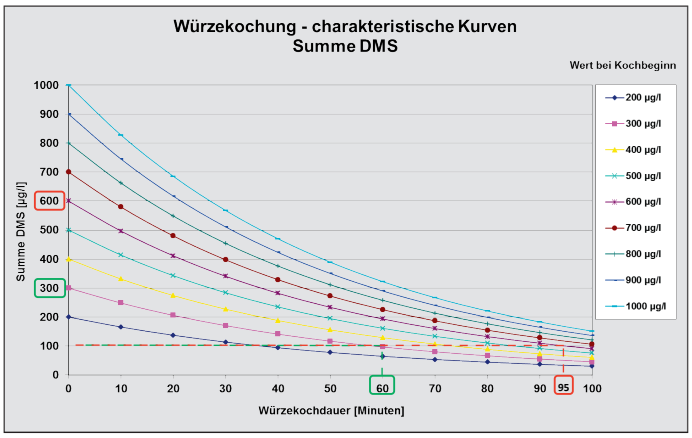
- Wir benötigen lediglich eine Würzeprobe zum Kochbeginn und zum Kochende von jeweils 0,5 Litern sowie die Angabe der Kochdauer.
- Sie erhalten umfassende Informationen über die Qualität Ihres Würzekochsystems und – falls nötig – Vorschläge für die Anpassung der Kochung.

Von traditionell bis modern – alle Kochsysteme können bezüglich Qualität miteinander verglichen werden.

Beispiel: (im Originalbericht werden auch DMS-frei, Summe DMS, TBZ und noch koag. N ausgewertet)

Ihr System	DMS frei	DMS-P	Summe DMS	TBZ	Noch koag. N
	µg/l	µg/l	µg/l		mg/100ml
Kochbeginn	263,0	281,0	544,0	27,7	5,7
Kochende	7,0	90,0	97,0	42,7	3,1
	HWZ	HWZ	HWZ	VDZ	HWZ
Halbwertszeit /	**Minuten**	**Minuten**	**Minuten**	**Minuten**	**Minuten**
Verdopplungszeit	**11,5**	**36,5**	**24,1**	**96,1**	**68,3**
Alle Systeme					
Mittelwert	*	*	*	*	*
Standardabw.	*	*	*	*	*
Maximum	*	*	*	*	*
Minimum	*	*	*	*	*
Beurteilung	*	*	*	*	*

HWZ = Halbwertszeit; VDZ = Verdoppelungszeit | * Daten erhalten Sie nach erfolgter Analyse
Beurteilung: gut ■ / durchschnittlich ■ / schlecht ■



Durch dieses Leistungspaket können Sie Informationen über Ihr Würzekochsystem (aktuelle Einstellungen) erlangen hinsichtlich:

- Abbau DMS frei, DMS-P und Gesamt-DMS im Vergleich zu anderen Kochsystemen
- Aufbau TBZ im Vergleich zu anderen Kochsystemen
- Abbau noch koag. Stickstoff im Vergleich zu anderen Kochsystemen
- Verhalten der Analysenwerte bei Änderung der Kochzeiten (verlängern/verkürzen)
- max./min. Grenzwerte bei Kochbeginn, sofern bestimmte Grenzwerte bei aktueller Kochdauer nicht über- oder unterschritten werden sollen
- Bestimmung der optimalen Kochdauer

Leistungspaket

Im Paket „Würzekochsysteme“ sind folgende Analysen enthalten:

- Stammwürze
- ges. DMS
- TBZ
- koag. N
- pH-Wert

Die aktuellen Paketpreise entnehmen Sie bitte dem Leistungsverzeichnis auf unserer Website:

www.blq-weihenstephan.de

Alte Akademie 3 · D-85354 Freising · Telefon +49 (0) 81 61 / 71 33 31 · Telefax +49 (0) 81 61 / 71 41 81
blq@tum.de · www.blq-weihenstephan.de