

Pressemappe: Agroscope

18.11.2013 | 21:20:00 | ID: 16456 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Wissenschaft & Forschung](#)

Sensorische Eigenschaften und Backqualität von Schweizer Weizensorten im Bio-Anbau

[Changins](#) (agrar-PR) - *Bei der Züchtung von Weichweizen legen Agroscope und Delley Samen und Pflanzen AG (DSP) den Fokus auf eine ausgezeichnete Backqualität.*

Seit rund zehn Jahren untersuchen Agroscope-Fachleute in Changins die Backqualität und darüber hinaus die sensorischen Eigenschaften der Sorten, die in Kleinparzellen-Versuchen im Bio-Anbau heranreifen. Diese Untersuchungen sollen zeigen, ob Sorten unter Bio-Bedingungen und ohne synthetische Stickstoffdünger ihre gute Backqualität beibehalten.

Sensorische Eigenschaften

Die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen nach leckeren Brotsorten, die sich durch unterschiedliche Geschmacksrichtungen auszeichnen. Um diesen Erwartungen gerecht zu werden und um die guten Eigenschaften der Weizensorten zu erhalten, werden vergleichende Sensorikanalysen durchgeführt. Dabei bewerten Fachleute Brote mit ihren geschulten Sinnesorganen.

Seit dem Jahr 2002 werden bei den Backversuchen der Richemont-Fachschule für Bäckerei in Pully jeweils Noten für den Geschmack und den Geruch der Brotkrume vergeben (10-Punkte-Skala). Die Unterschiede zwischen den Sorten sind gering und widerspiegeln die unterschiedlichen Qualitätsklassen. Die im Bio-Anbau produzierten Sorten CH Claro, Runal, Tengri und Siala erzielen punkto Geschmack und Geruch die besten Resultate. Diese decken sich perfekt mit jenen des Extenso-Anbaus.

Um diese sensorischen Ergebnisse zu vervollständigen, wurden die unter Bio-Bedingungen gezüchteten Sorten während 2 Jahren per elektronischer Nase SMart Nose® (Massenspektrometer) untersucht. Ziel war es, Unterschiede im Aroma auszumachen und sie mit den unter Extenso-Bedingungen angebauten Winter- und Sommerweizensorten zu vergleichen.

Bezüglich Aroma der Brotkrume ergaben sich drei unterschiedliche Gruppen: Die erste bestand aus Sorten im Bio-Anbau, die zweite aus Winterweizensorten unter Extenso-Bedingungen und die dritte aus Sommerweizensorten. Per SMart Nose® konnten so Aromaunterschiede zwischen Weizen aus Bio- und Extenso-Bedingungen nachgewiesen werden. Diese Unterschiede konnten jedoch auf keinen besonderen Faktor zurückgeführt werden. Durch zusätzliche Analysen mittels Gaschromatographie könnten sie noch näher bestimmt werden.

Backqualität

Die über die letzten 11 Jahre erzielten Qualitätsergebnisse der Sorten im Bio-Anbau variieren je nach Sorte und Jahr.

Die Backqualität von Runal wurde seit 2002 systematisch mit 130 Punkten oder mehr bewertet (130 bis 158 Punkte). Diese Züchtung weist also unabhängig vom Jahr eine sehr gute Backqualität unter Bio-Bedingungen auf. Die Backqualität von Arina hingegen variiert von Jahr zu Jahr zwischen der Qualitätsklasse II (Jahre 2002 und 2005) und Top (2006). Arina wird deshalb nicht mehr für den Bio-Anbau empfohlen.

Die Backqualität der neuen Sorten Lorenzo (ACW-DSP) und Tengri (Getreidezüchtung-Sativa) kommt jener von Runal sehr nahe. Beide werden vom FiBL für die Aussaat 2013 empfohlen. Die neue Sorte Molinera (ACW-DSP) wurde 2012 untersucht und erzielte einen höheren Index als Runal. Die kommenden Jahre werden zeigen, ob sich dieses ausgezeichnete Resultat bestätigt.

2012 untersuchte die Richemont-Fachschule für Bäckerei in Zusammenarbeit mit Agroscope den Einfluss der Umgebung, genauer gesagt des Produktionsorts, auf die Backqualität. Die Ergebnisse laufen und das Verfahren wird 2013 wiederholt.

Bewertungssystem der Backqualität

Jedes Jahr werden bei Agroscope zahlreiche rheologische Tests und Backversuche durchgeführt, um die Weizenqualität in der Züchtungs- und Zulassungsphase zu beschreiben. Zur Bestimmung der Qualitätsklasse einer Sorte (gemäss Schema '90) werden für Korn, Mehl, Teig und Brot 17 Qualitätskriterien beurteilt.

Zur Berechnung des Gesamtindex wird die Bewertung für jedes Kriterium in Punkte umgerechnet (Maximum 200 Punkte). In der Qualitätsklasse TOP steht eine Sorte, deren Index 130 Punkte überschreitet. Für die Qualitätsklasse I braucht es mehr als 110 Punkte, für die Qualitätsklasse II über 95 Punkte und für die Qualitätsklasse III über 80 Punkte. (acw)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

[Agroscope](#)

Schwarzenburgstr.161 3003 Bern Schweiz

Telefon: +41 Direktwahl siehe

Web: www.agroscope.ch >>> [Pressefach](#)