



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!

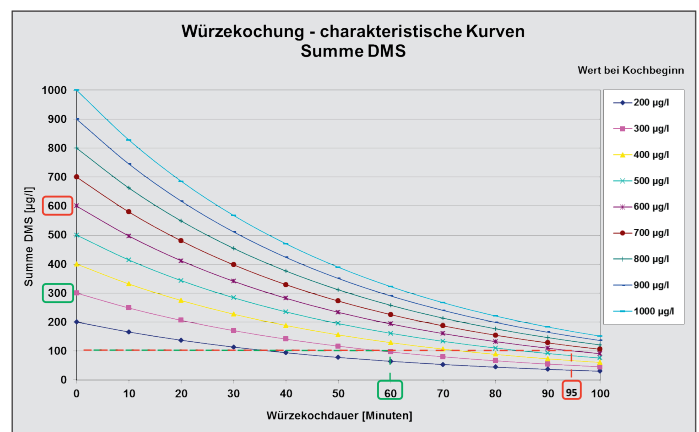
- Wir benötigen lediglich eine Würzeprobe zum Kochbeginn und zum Kochende von jeweils 0,5 Litern sowie die Angabe der Kochdauer.
- Sie erhalten umfassende Informationen über die Qualität Ihres Würzekochsystems und – falls nötig – Vorschläge für die Anpassung der Kochung.



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 µg/l	DMS-P µg/l	Summe DMS µg/l	TBZ	Noch koag. N 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 / Verdopplungszeit	Minuten	Minuten	Minuten	Minuten	Minuten
	11,5	36,5	24,1	96,1	68,3
Alle Systeme					
Mittelwert	*	*	*	*	*
Standardabw.	*	*	*	*	*
Maximum	*	*	*	*	*
Minimum	*	*	*	*	*
Beurteilung	*	*	*	*	*



HWZ = Halbwertszeit; VDZ = Verdopplungszeit | * 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

