

ICC-Standardmethoden, 2011

Inhalt:

- Nr. 101/1:** Musternahme bei Getreide
Nr. 102/1: Bestimmung des Besatzes bei Weizen
Nr. 103/1: Bestimmung des Besatzes bei Roggen
Nr. 104/1: Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide
Nr. 105/2: Bestimmung des Rohproteins in Getreide und Getreideprodukten für Nahrungs- und Futtermittel
Nr. 106/2: Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl
Nr. 107/1: Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Mass der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl
Nr. 108: Kolorimetrische Methode zur Bestimmung der Alpha-Amylase-Aktivität
Nr. 109/1: Basis-Bezugsmethode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten
Nr. 110/1: Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten
Nr. 111: Chemische Bestimmung von Nikotinsäure in Getreideprodukten
Nr. 112: Mikrobiologische Bestimmung von Nikotinsäure in Getreideprodukten
Nr. 113: Bestimmung des Rohfaserwertes
Nr. 114/1: Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph
Nr. 115/1: Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph
Nr. 116/1: Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
Nr. 117: Chemische Bestimmung von Thiamin in Getreideprodukten
Nr. 118: Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben
Nr. 119: Schnellmethode zur Thiaminbestimmung in vitaminangereicherten Mehlen und Vormischungen
Nr. 120: Mechanische Musternahme bei Getreide
Nr. 121: Untersuchungsmethode: Chopin-Alveograph
Nr. 122/1: Bestimmung des Stärkegehaltes durch Salzsäure-(Chlorwasserstoffsäure-) Aufschluss
Nr. 123/1: Arbeitsvorschrift zum Bestimmen des Stärkegehaltes durch Salzsäure-(chlorwasserstoffsäure-) Aufschluss
Nr. 125: Methode zur Bestimmung der Keimzahl aerober, mesophiler Bakterien (Gussplattenverfahren)
Nr. 126/1: Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph
Nr. 127: Bestimmung der Teilchengrößenverteilung im Mehl nach der Andreasen-Pipette-Methode
Nr. 128/1: Methode zur Bestimmung der Stärke nach enzymatischem Abbau
Nr. 129: Bestimmung des Glasigkeitsgrades von Durumweizen (*Triticum durum* L.)
Nr. 130: Musternahme von Mahlprodukten (Griesse, Mehle, agglomerierte Mehle und Nachprodukte)
Nr. 131: Backversuche für Weizenmehle
Nr. 132: Methode zur Bestimmung von Saccharose in Getreide und Getreideprodukten
Nr. 133: Methode zur Bestimmung der Keimzahl aerober und fakultativ anaerober, mesophiler Bakterien (Gussplattenverfahren bzw. Plate Count Method) in Getreide, Getreideprodukten und Futtermitteln
Nr. 134: Methode zur Bestimmung der Pilzkeimzahl (Gussplattenverfahren bzw. Plate Count Method) in Getreide, Getreideprodukten und Futtermitteln
Nr. 135: Methode zur Bestimmung der Feuchte von Mais bei ganzen Körnern
Nr. 136: Getreide und Getreideprodukte - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes
Nr. 137/1: Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
Nr. 138: Mechanische Musternahme bei Mahlprodukten
Nr. 139: Methode zur Bestimmung der Pilzkeimzahl (Gussplattenmethode)
Nr. 140: Enzymatische Bestimmung des Schalengehaltes von Getreide
Nr. 141: Methode zur Bestimmung von Quecksilber in Getreide
Nr. 143: *) Wheat Identification of Varieties by Electrophoresis

- Nr. 144:** Bestimmung der Koloniezahl von Sporen mesophiler Bakterien
- Nr. 145:** Bestimmung des Säuregrades (nach Schulerud) für Getreide und Getreideprodukte
- Nr. 146:** Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen (Spatelverfahren)
- Nr. 147:** Bestimmung der Koloniezahl von Bakterien (Spatelverfahren)
- Nr. 151:** Bestimmung des Sedimentationswertes - SDS - Test bei Durumweizen
- Nr. 152:** Bestimmung des Gelbpigmentgehaltes in Durumweizen, -griessen und -mehl
- Nr. 153:** Bestimmung der gesamten organischen Substanz (TOM) in Teigwaren
- Nr. 154:** Bestimmung von Cadmium und Blei in Getreide und Getreideprodukten
- Nr. 155:** Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (*Triticum aestivum*)
- Nr. 156:** Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen
- Nr. 157:** Konduktometrische Bestimmung des Aschegehaltes
- Nr. 158:** Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (*Triticum durum*)
- Nr. 159:** Bestimmung des Proteingehaltes mittels Nahinfrarot-Reflexions-(NIR)-Spektroskopie
- Nr. 161:** Bestimmung der "Rührzahl" ("Stirring Number") mit dem Newport Rapid Visco Analyser als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität in Getreide und Mehl
- Nr. 162:** Methode zur Bestimmung der "Schnellverkleisterung" (Rapid Pasting) mit dem Newport Rapid Visco Analyser
- Nr. 164:** Bestimmung des Gehaltes an beschädigter Stärke mit Hilfe des Enzym-Kits der Firma Megazyme
- Nr. 165:** Bestimmung von Ochratoxin A in Weizen und Weizenprodukten
- Nr. 166:** Bestimmung von β -Glucan in Getreide
- Nr. 167:** Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode
- Nr. 169: *)** Method for using the Brabender Viscograph
- Nr. 171: *)** Determination of the water absorption capacity of wheat flours and of physical properties of wheat flour dough using the Consistograph
- Nr. 172: *)** Flour from wheat (*T. aestivum*) - Determination of damaged starch by an Amperometric method using the Chopin SDMatic
- Nr. 173: *)** Whole Meal and Flour from *T. aestivum* – Determination of Rheological Behavior as a Function of Mixing and Temperature Increase
- Nr. 174: *)** Determination of Germinative Energy of Sorghum Grain
- Nr. 175: *)** Determination of Total Defects in Sorghum Grain

ICC-Empfehlungen:

- Nr. 201:** Versuchsprotokoll über Schnellfeuchtigkeitsbestimmer
- Nr. 202:** Standardisiertes Verfahren für die Reflexionsanalyse im nahen Infrarotbereich (NIR-Analyse) von zerkleinertem Weizen und dessen Mahlprodukten
- Nr. 203: *)** Statistical Analysis of the results of collaborative studies (short version)
- Nr. 204:** Bestimmung von Pestizidrückständen in Getreide mittels Gelpermeations-Chromatographie/ Gaschromatographie
- Nr. 206: *)** Microbiology - General Guidance for microbiological examination (ISO Standard 7218, with minor changes)
- Nr. 207:** Bestimmung der Korngröße von Getreidemahlerzeugnissen mit Hilfe der Siebanalyse

ICC-Schnellmethoden:

- Nr. 301:** Quantitative Bestimmung der Peroxidase-Aktivität in Getreide
- Nr. 302:** Bestimmung der Katalase-Aktivität in Getreide mit Hilfe einer Sauerstoffelektrode
- Nr. 303:** Einfacher und spezifischer Test zur Bestimmung der Alpha-Amylase in Getreide

*) dzt. nur in Englisch verfügbar