

Internet: https://peter-hug.ch/aleurometer/51_0361

MainSeite 51.361

Aleurometer 209 Wörter, 1'384 Zeichen

Aleurometer (grch., «Mehlmesser»),

ein von Boland in Paris erfundener Apparat, um das Mehl, insbesondere das Weizenmehl, auf seine Tauglichkeit zum Brotbacken zu prüfen; sein Princip beruht darauf, daß die Güte einer Mehlsorte durch den Grad der Dehnbarkeit des in derselben enthaltenen Klebers bestimmt wird. Das Aleurometer ist ein unten geschlossener Cylinder, dessen durch den Deckel hindurchgehender Kolben sich leicht verschieben läßt. In den untern Teil dieses Cylinders wird eine bestimmte Gewichtsmenge des durch Auswaschen der Stärke aus dem Mehl isolierten, noch feuchten Klebers eingeführt, worauf man den Cylinder auf 150° C. (die zum Brotbacken erforderliche Temperatur) erhitzt. Das Wasser im Kleber verwandelt sich dabei in Dampf und dehnt die Masse um so mehr aus, je zäher sie ist. Dadurch wird der Kolben gehoben und läßt die Größe der Ausdehnung an der Skala erkennen.

Ende **Aleurometer**

Quelle: **Brockhaus` Konversationslexikon, 1902-1910**; Autorenkollektiv, F. A. Brockhaus in Leipzig, Berlin und Wien, 14.

Auflage, 1894-1896;1. Band, Seite 359 [Suche = 51.361] im Internet seit 2005; Text geprüft am 7.7.2011; publiziert von Peter Hug;

Abruf am 19.11.2018 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/51_0361a?Typ=PDF

Ende eLexikon.