

Inhaltsverzeichnis

Grundlagen der Brot- und Gebäcksensorik			
	7		
1	Die österreichische Brot- und Gebäckansprache	8	
2	Was ist Sensorik?	10	
2.1	Sinneswahrnehmung	11	
2.2	Krummenfarbe, Porengröße, Verwendbarkeit	18	
Grundlagen der Kommunikation			
	21		
1	Tue Gutes und rede darüber!	22	
1.1	Die Ausgangssituation	22	
1.2	Die Zielgruppen	23	
1.3	Das Verkaufsgespräch	25	
2	Umsetzung der Brot- und Gebäckansprache im Betrieb	28	
Harmonie und Gegensätze			
	34		
1	Gegensätze ziehen sich an	35	
1.1	Was harmoniert mit Brot und Gebäck?	37	
1.2	Die Paarung der Zutaten	38	
1.3	Brot und Wein	38	
2	Lebensmittelpaarung in der Praxis	39	
Ernährungswissenschaftliche Grundlagen			
	42		
1	Brot und Gebäck in der Ernährung	43	
1.1	Nährstoffgehalt von Brot und Gebäck	43	
1.2	Brot- und Gebäckverzehr in Österreich	43	
1.3	Überblick über die Hauptnährstoffe	44	
1.4	Überblick über die Vitamine und Mineralstoffe	46	
2	Ernährungsabhängige Krankheiten	47	
2.1	Ernährung bei Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus)	47	
	2.2	Ernährung bei Zöliakie (Sprue)	49
	2.3	Ernährung bei Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz)	49
Vom Saatgut zum fertigen Brot			
	51		
1	Getreide und Getreideprodukte	52	
1.1	Getreide	52	
1.2	Vermahlung und Sichtung	56	
1.3	Mehle	58	
2	Backmittel und Convenienceprodukte	59	
2.1	Backmittel	60	
2.2	Convenienceprodukte	64	
3	Würzmittel und Ölsamen	65	
3.1	Würzmittel	65	
3.2	Ölsamen	66	
4	Biologische Lockerungsmittel (Hefen)	69	
Die Vielfalt der Backerzeugnisse			
	71		
1	Erzeugnisse aus Weizenmehl	72	
1.1	Kleingebäck (Gebäck)	72	
1.2	Brote	74	
1.3	Teigbereitung und Aufarbeitung	75	
2	Erzeugnisse aus Roggenmehl	77	
2.1	Roggenhaltige Backwaren	77	
2.2	Roggenteigführungen	79	
2.3	Teigbereitung und Aufarbeitung	80	
2.4	Backen	81	
3	Beurteilung von Brot und Kleingebäck	82	
3.1	Brot- und Kleingebäckfehler	83	
3.2	Brotverderb	85	
3.3	Maßnahmen zur Hygiene im Brot- und Gebäckverkauf	86	
3.4	Altbackenwerden (Retrogradation)	87	
3.5	Lagerung von Brot und Gebäck	88	