

Bio Quinoa Mehl



Bio-Quinoa-Mehl wird aus Bio-Quinoa verarbeitet. Die Quinoa liefert Eiweiß, Ballaststoffe, B-Vitamine und Mineralien in reichhaltigen Mengen, die über denen von Weizen, Mais, Reis oder Hafer liegen. Es ist glutenfrei. Quinoa stammt ursprünglich aus der Andenregion im Nordwesten Südamerikas und wurde vor 3.000 bis 4.000 Jahren für den menschlichen Verzehr im Titicacasee von Peru und Bolivien domestiziert. Die Quinoa wurde Ende des letzten Jahrhunderts in China eingeführt. China hat 9000 angebaut Hektar Quinoa bis 2017, die hauptsächlich in den Provinzen Hebei, Qinghai, Shanxi, Yunnan usw. gepflanzt wurden. Ernährungsbewertungen zeigen, dass eine 100-g-Portion Quinoa-Mehl eine reichhaltige Quelle (20% oder mehr des Tageswerts, DV) von Protein, Ballaststoffen, mehreren B-Vitaminen, einschließlich 46% DV für Folsäure, und diätetischen Mineralien ist. Nach dem Kochen, der typischen Zubereitung zum Essen, besteht Quinoa aus 72% Wasser, 21% Kohlenhydraten, 4% Eiweiß und 2% Fett. In einer Portion von 100 g liefert gekochte Quinoa 120 Kalorien und ist eine ausgezeichnete Quelle für Mangan und Phosphor (30% bzw. 22% DV) sowie eine moderate Quelle (10-19% DV) für Ballaststoffe, Folsäure und die Nahrungsmineralien, Eisen, Zink und Magnesium.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-QUINOA-MEHL
Technische Spezifikationen	
Aussehen	Homogenes Pulver, frei von Fremdpartikeln
Farbe	Beige
Geruch	Eigenschaften des Produkts
Feuchtigkeit	Maximal 10%
Asche	Maximum 5.25
Mikrobiologische Analyse	
Aerobe mesophile Zählung	$\leq 10^4$ Ufc / G.
Schimmelpilzzahl	$\leq 10^2$ Ufc / G.
Bacillus cereus	$\leq 10^2$ Ufc / G.
Salmonella sp.	Ausente / 25
Coliformes	≤ 10 Ufc / G.
Komposition	Menge
Protein	13,0 g
Fett	6,10 g
Asche	3,06 g
Eisen	5,20 mg
Kohlenhydrate	71,0 g
Kalorien	370,0 kcal
Kalzium	0,12 mg
Phosphor	0,36 mg

Ballaststoff	3,4 g
--------------	-------

Anwendungen

[Quinoa-Mehl](#) kann entweder ungekocht oder geröstet sein. Es wird üblicherweise in einer Mischung von 15 bis 20 Prozent mit Weizenmehl in Desserts, Brot, Keksen und Pfannkuchen verwendet. In mehreren Studien wurden Quinoa-Weizenmehlmischungen in Brot, Kuchen und Keksen untersucht. Es wurde der Schluss gezogen, dass Brot mit 5 und 10 Prozent Quinoa-Mehl von guter Qualität war, während Backwaren, in denen größere Mengen Quinoa-Mehl verwendet wurden, zu Brot mit verringertem Laibvolumen, offenerem Krümelkorn und einer etwas härteren Textur führten. Mit 30 Prozent gab es einen bitteren Nachgeschmack. Kuchentests ergaben, dass die Qualität „akzeptabel“ ist, wenn Quinoa-Mehl bis zu 10 Prozent im Mehl verwendet wird. Bei Keksen verbesserte sich der Geschmack, wenn Mischungen von bis zu 20 Prozent zugesetzt wurden. Die Ausbreitung und das Aussehen verbesserten sich durch Zugabe von 2 Prozent Lecithin.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

Produktdetailseite anzeigen: Bio Quinoa Mehl