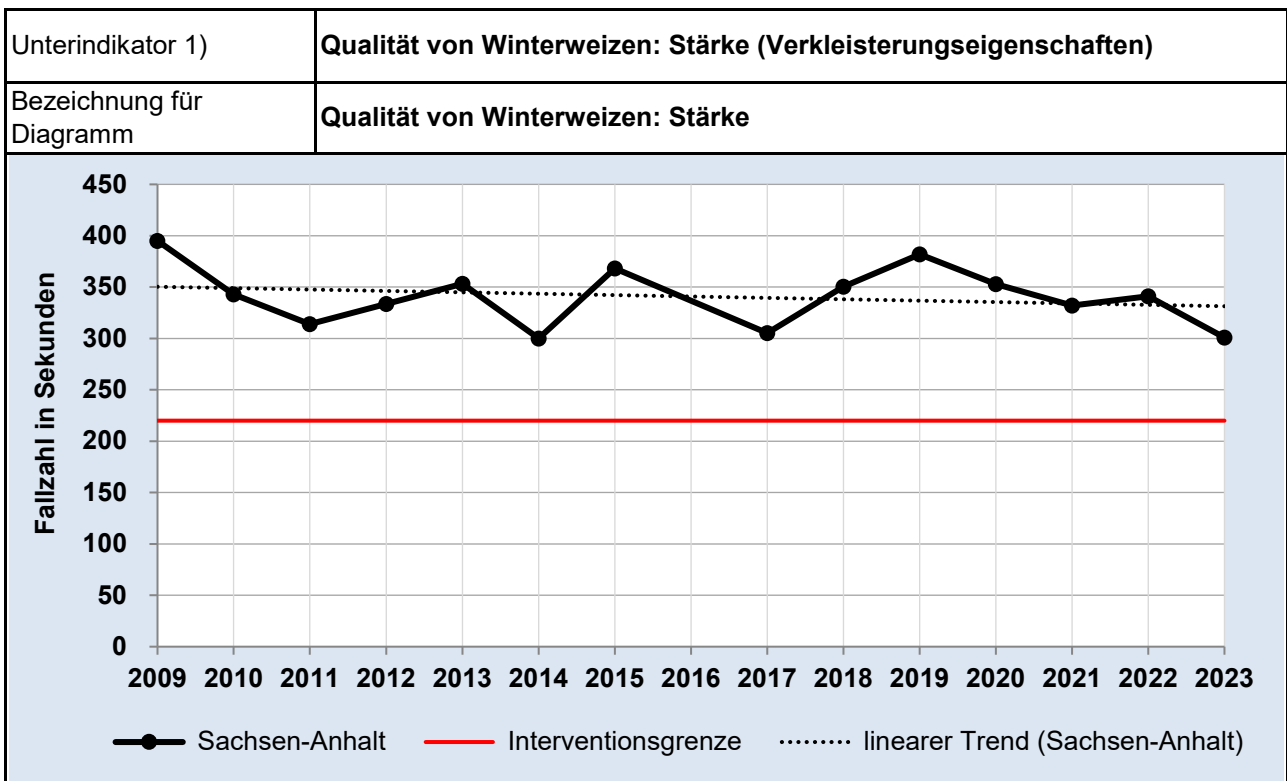
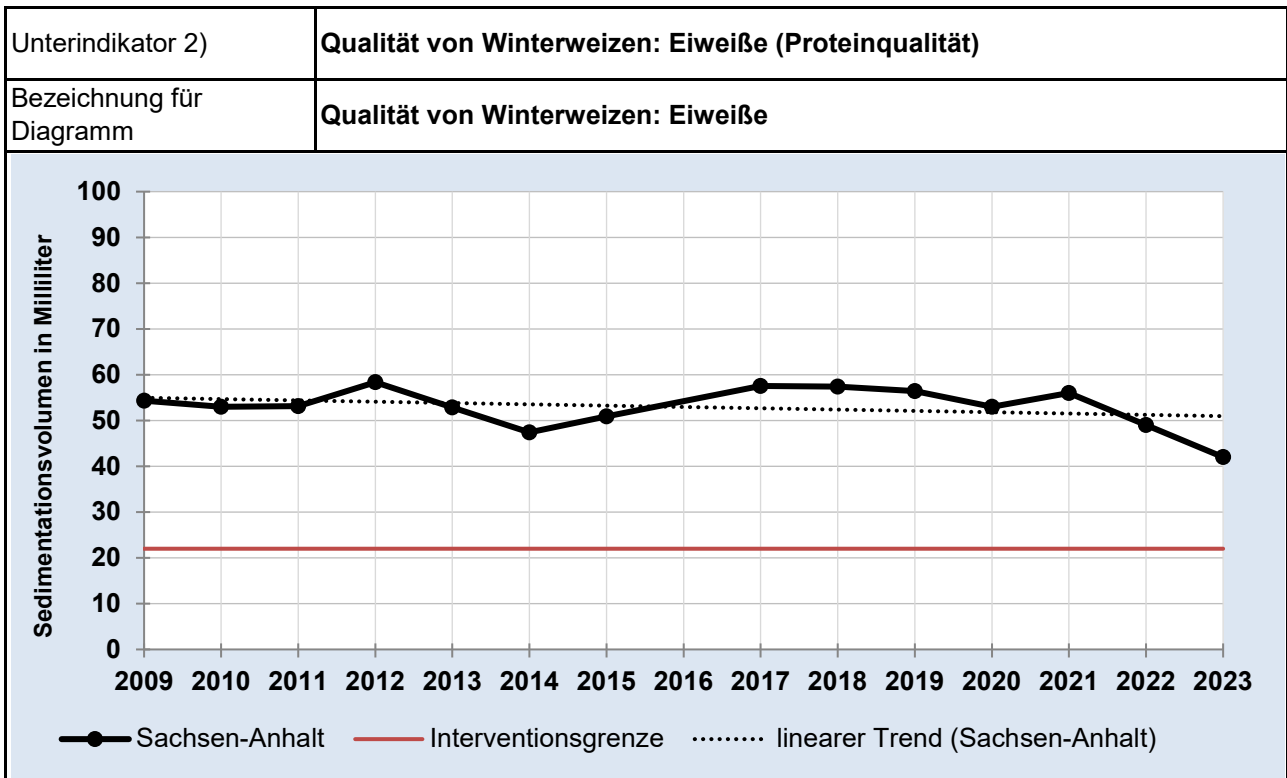


<b>Nr. des Indikators</b>	<b>D2</b>
<b>Bezeichnung</b>	<b>Qualität von Ernteprodukten</b>
<b>Themenfeld</b>	<b>Landwirtschaft</b>
Unterindikator 1)	Qualität von Winterweizen: Stärke (Verkleisterungseigenschaften)
Unterindikator 2)	Qualität von Winterweizen: Eiweiße (Proteinqualität)
Räumliche Gliederung	<b>Sachsen-Anhalt</b>
Bearbeitungsstand	30.09.2024

Definition und Berechnungsvorschrift	<p>Der Stärkegehalt im Weizen bestimmt maßgeblich die Backfähigkeit des Mehls. Die Stärke im Mehl führt zu einer „Verkleisterung“ des Teigs. Als einfache und schnelle Methode zur Prüfung der Backfähigkeit von Getreidemehl bedient man sich der Ermittlung der Fallzahl (in Sekunden). Je geringer die Fallzahl ist, desto geringer ist die Weizenqualität. Bei einer Fallzahl von unter 220 Sekunden gilt Weizen als eingeschränkt bis nicht backfähig (Interventionsgrenze).</p> <p>Klebereiweiß (Gluten) ist eine Mischung von Proteinen. Die besondere Wertigkeit des Weizens für die Verwendung in Brot und Backwaren beruht auf einem hohen Gehalt an Klebereiweiß. Ein Wert für die Ermittlung der Proteinmenge und Proteinqualität ist der Sedimentationswert (in Milliliter). Je geringer dieser ist, desto geringer ist die Weizenqualität. Bei einem Sedimentationswert von unter 22 Milliliter ist Weizen schlecht backfähig (Interventionsgrenze).</p>
Datenquelle, Aufbereitung	Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt
Bedeutung	<p>Weizen ist mit einem Anteil von ca. 60 % an der landwirtschaftlichen Nutzfläche die Hauptkultur in Sachsen-Anhalt. Die Sicherstellung einer hohen Weizenqualität und der daraus gewonnenen Produkte hat daher eine hohe Priorität. Die Fallzahl dient der Beschreibung der Stärkebeschaffenheit von Brotweizen und der Ermittlung der Backfähigkeit von Getreidemehl. Ihre Höhe wird vor allem durch die Witterung im Reife- und Erntezeitraum bestimmt. Bei feuchtem Wetter und bei starkem Temperaturrückgang kann die Fallzahl stark abfallen. Ungünstig sind weiterhin große Hitze während der Kornfüllungsphase und generell schnelle Temperaturwechsel.</p> <p>Der Sedimentationswert ist ein Maß für die Proteinmenge und die Proteinqualität. Er bestimmt die Funktionalität des kleberbildenden Eiweißes und damit auch die Backqualität des Getreidemehls. Unter ungünstigen Witterungseinflüssen (Hitzestress) kann es zu einer abweichenden Funktionalität des kleberbildenden Eiweißes kommen. In der Regel sinkt dann der Sedimentationswert.</p>
Intervall der Zeitreihe	01.01.2009 bis 31.12.2023
Aktualisierung	jährlich, zum 01.12.

Kommentierung des Indikatorverlaufs - Unterindikator 1)	Die Backfähigkeit von Getreidemehl wird durch die Witterung im Reife- und Erntezeitraum bestimmt. Zunehmend heiße und trockene Perioden während der Kornfüllungs- und Reifephase können Auswirkungen auf die Backeigenschaften und die Verwertbarkeit von Weizenmehl haben. Der Indikatorverlauf über die vergangenen vierzehn Jahre zeigt generell ein gutes Niveau der Fallzahlen. Sie liegen deutlich über der Interventionsgrenze und der lineare Trend für Sachsen-Anhalt ist auf gleichbleibend hohem Niveau. Witterungsbedingte Einflüsse zeigen sich in unterschiedlichen Fallzahlen der Jahre, lassen jedoch keine Rückschlüsse auf einen bestimmten Trend erkennen.
Kommentierung des Indikatorverlaufs - Unterindikator 2)	Der Sedimentationswert unterliegt witterungsbedingten Schwankungen und kann unter ungünstigen Witterungseinflüssen wie z. B. Hitzestress sinken. Der Verlauf der letzten vierzehn Jahre für Sachsen-Anhalt zeigt jedoch nur sehr geringe Schwankungen, die sich deutlich über der Interventionsgrenze bewegen. Es sind in der Zusammenfassung durchweg gute Proteinqualitäten zu verzeichnen.





**Daten Sedimentationsvolumen Eiweißgehalt von Winterweizen (in Milliliter)**

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Sachsen-Anhalt	54	53	53	58	53	47	51		58	57	56	53	56	49	42
Interventionsgrenze	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22