

Bestimmung des Proteingehaltes von Malz mit rapid N cube und vario MAX

Aufgabenstellung

Der Proteingehalt von Malz ist ein wichtiger Parameter zur Bestimmung der Qualität eines Bieres, weil hierdurch die Schaumstabilität und die Lagerfähigkeit beeinflusst werden.

Gerät	Probe
Basis: rapid N cube und vario MAX	Menge: ~ 500 mg Malz (Wassergehalt 5%)
Modus: N / Protein	Konsistenz: fest, geschrotet
Peripherie: Waage mit einer Ablesbarkeit von 0.1 mg	Aufbereitung: nicht notwendig

Spezifikation

Die Proben (~ 500 mg) sind in stickstofffreies Papier verpackt (rapid N) oder direkt in Edelmetalltiegel eingewogen (vario MAX). Alle Proben sind zwei mal vermessen worden. Die Resultate basieren auf der Trockenmasse. Ein Proteinfaktor von 6.25 ist genutzt worden.

Vorgehen

Sample	rapid N cube		vario MAX	
	N [%]	Protein [%]	N [%]	Protein [%]
Malz-1	1.519 ± 0.022	9.49 ± 0.14	1.493 ± 0.012	9.33 ± 0.07
Malz-2	2.201 ± 0.031	13.76 ± 0.20	2.227 ± 0.005	13.92 ± 0.03
Malz-3	2.262 ± 0.005	14.14 ± 0.03	2.275 ± 0.007	14.22 ± 0.04
Malz-4	2.126 ± 0.043	13.29 ± 0.27	2.138 ± 0.021	13.36 ± 0.13

Ergebnisse

Die Ergebnisse zeigen, dass der rapid N cube und der vario MAX für die Bestimmung des Proteingehaltes von Malz hervorragend geeignet sind. Die zwei Instrumente zeigen sehr gut übereinstimmende Resultate und hohe Präzision.