

Bilag 4.

Teknologisk Institut,
Bage- og Mellaboratoriet.

København, den 20. Oktober 1938.

Hr. Grosserer Knud Hansen, Strandvej 803, Springforbi.

Vi har Dags Dato paa Deres Opfordring foretaget følgende Bageforsøg. Med en Blanding af 60 pCt. Standardmel (dansk Mel formalet af dansk Hvede) og 40 pCt. Manitobamel Nr. 1, der begge Dele af os er blevet indkøbt paa en herværende Mølle, er blevet foretaget sammenlignende Bageforsøg med et i Handelen værende godt Kærnelmel.

Forsøg 1, Franskbrød, gav de i medfølgende Bageattest indførte Resultater, hvortil vi kan bemærke følgende:

Kærnelmel gav en 2 pCt. større Vandoptagelsesevne og viser en ca. 10 pCt. større Opbagningsevne end Standardblandingen og desuden bedre Karakteristik af Skorpen, Formen og Farven, medens Standardblandingen havde bedre Karakteristik i Poringen.

Forsøg 2, Horn til Morgenbrød, er saa godt som ens, kun er Standardblandingen ganske lidt blegere en Kærnelmelet.

Forsøg 3, Wienerbrød.

a. Horn, bagt af Kærnelmel, viser en bedre Opbagning og er mere sprøde end de af Standardblandingen bagte.

b. Spandauer, bagt af Standardblandingen, flyder lidt mere og er noget blegere end de af Kærnelmel bagte, der giver en bedre Opbagning.

c. Kamme, ens.

Blandingen af 60 pCt. Standard og 40 pCt. Manitoba er tilsat Bageforbedringsmidlet Avava med 0,80 gr. pr. kg.

Med Højagtelse

for Teknologisk Institut, Bage- og Mellaboratoriet

H. H. Paulli,
Ing., cand. polyt.