

Title (en)

Method for the hydrothermal activation of bread cereals.

Title (de)

Verfahren zum hydrothermischen Aktivieren von zur Brotherstellung dienendem Getreide.

Title (fr)

Procédé pour activer hydrothermiquement des céréales panifiables.

Publication

EP 0049874 A2 19820421 (DE)

Application

EP 81108093 A 19811009

Priority

DE 3038463 A 19801011

Abstract (en)

1. A process for the hydrothermal activation of cereal for breadmaking, the entire grains of cereal being moistened so that the cereal germ and the outer edge layers of the grain have a water content of approximately 40 weight percent, then kept in a moist state for conditioning at a temperature of from 10 degrees C to below 20 degrees C for more than two hours, then dried back to a total water content of at most 20 weight percent, characterised in that the conditioning time is more than 9 hours.

Abstract (de)

Verfahren zum hydrothermischen Aktivieren von zur Brotherstellung dienendem Getreide, bei dem die ganzen Getreidekörner auf einen Wassergehalt des Keimlings und der äußeren Kornrandschichten von ca. 40 Gew.-% angefeuchtet, in feuchtem Zustand sodann zur Konditionierung mehr als zwei Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°C und unter 20°C gehalten und schließlich auf einen Gesamtwassergehalt von höchstens 20 Gew.-% zurückgetrocknet werden, wobei die Konditionierungszeit mehr als 9 Stunden beträgt.

IPC 1-7

B02B 1/08

IPC 8 full level

B02B 1/08 (2006.01)

CPC (source: EP)

B02B 1/08 (2013.01)

Cited by

RU2672331C1; RU2484901C1; WO9306927A1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH FR GB IT LU NL SE

DOCDB simple family (publication)

EP 0049874 A2 19820421; **EP 0049874 A3 19840328**; **EP 0049874 B1 19860129**; AT E17660 T1 19860215; DE 3038463 A1 19820729; DE 3038463 C2 19821209

DOCDB simple family (application)

EP 81108093 A 19811009; AT 81108093 T 19811009; DE 3038463 A 19801011