Einfluß der verwendeten Methoden bei der Bestimmung von Ballaststoffen und verwertbaren Kohlenhydraten auf die Berechnung des Energiegehalts von Broten

Elisabeth Wisker und Walter Feldheim

Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde der Universität Kiel, Düsternbrooker Weg 17–19, 2300 Kiel, Bundesrepublik Deutschland

The Effect of Methods Used for the Determination of Dietary Fiber and Available Carbohydrates on the Calculation of the Physiological Fuel Value of Breads

Z Lebensm Unters Forsch (1984) 179:333–340

Tabelle 7. Energiegehalt von Broten, berechnet nach verschiedenen Methoden, in kcal/100 g

Brottyp	Methode ^a						
	I	II	III	IV	V	VI	VII
Weizenbrot A	275	271	262	258	278	280	268
Weizenbrot B	253	248	241	236	255	257	241
Weizenbrot mit Kleie	260	251	254	245	254	255	244
Weizenmischbrot A	232	226	227	221	228	229	215
Weizenmischbrot B	233	224	228	219	230	232	224
Weizenmischbrot C	234	227	229	222	226	227	210
Weizenmischbrot mit Kleie	224	212	210	199	213	214	199
Weizenschrotbrot	226	209	219	203	215	217	204
Weizenvollkornbrot	229	213	215	200	217	219	213
Weizenschrotbrot mit Kleie	215	192	201	180	200	201	189
Roggenbrot	225	215	209	200	214	215	204
Roggenbrot mit Kleie	215	199	203	187	203	204	188
Roggenmischbrot A	228	219	222	213	219	220	206
Roggenmischbrot B	223	214	217	208	216	217	211
Roggenmischbrot mit Vollkorn	223	208	216	201	211	213	199
Roggenmischbrot mit Kleie	216	204	204	192	202	203	185
Roggenschrotbrot	224	204	211	192	208	209	190
Roggenvollkornbrot A	214	199	202	188	198	199	186
Roggenvollkornbrot B	220	203	208	191	200	201	189
Roggenvollkornbrot C	225	208	212	196	206	207	199
Roggenvollkornbrot D	222	203	208	190	193	194	193
Roggenvollkornbrot E	202	187	190	176	182	183	167
Roggenschrotbrot mit Kleie	213	190	201	178	195	196	172
Spezialbrot	207	170	194	162	171	172	161
Knäckebröt A	371	339	349	319	332	334	326
Knäckebröt B	367	338	346	318	333	335	313
Knäckebröt C	362	338	341	318	327	329	309

^a Erläuterungen zu den Methoden

I: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(Rohfaser)}: 4,9/4

II: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(NDF-Methode)}: 4,9/4

III: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(Rohfaser)}: spez. Faktoren

IV: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(NDF-Methode)}: spez. Faktoren

V: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(Ballaststoffe)}: (Monosaccharide): 4,55/9,3/3,75

VI: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{Diff(Ballaststoffe)}: 4,55/9,3/4,2

VII: Protein/Fett/Kohlenhydrate_{anal. (Monosaccharide)}: 4,55/9,3/3,75