

# Faustregel Wasseraufnahme



- **Saaten** nehmen beim Quellen oder Brühen ungefähr **gleich viel Wasser auf**
- Bei **Schrot**en oder **Flocken** sind es beim **Quellen** ungefähr **100%**, beim **Brühen** jedoch eher **200%** durch die **Verkleisterung** der Stärke!
- Es gibt aber bei den Saaten Unterschiede, so nimmt Leinsamen deutlich mehr Wasser auf, als andere Saaten

Rohstoffe	Wasseraufnahme beim Quellen	Wasseraufnahme beim Brühen
Leinsaat	150%	
Andere Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Nüsse,...)	50%	
Soja/- Lupinienschrot	100%	
Schrote/ Flocken	100%	200%
Kartoffelflocken	400%	?
Semmelbrösel	200%	?
Kleie	200%	?

- *Alle Werte sind ungefähre Angaben um die TA eines neuentwickelten Produktes annähernd bestimmen zu können!*
- *Die tatsächliche TA muss dann im Backversuch ermittelt werden!*