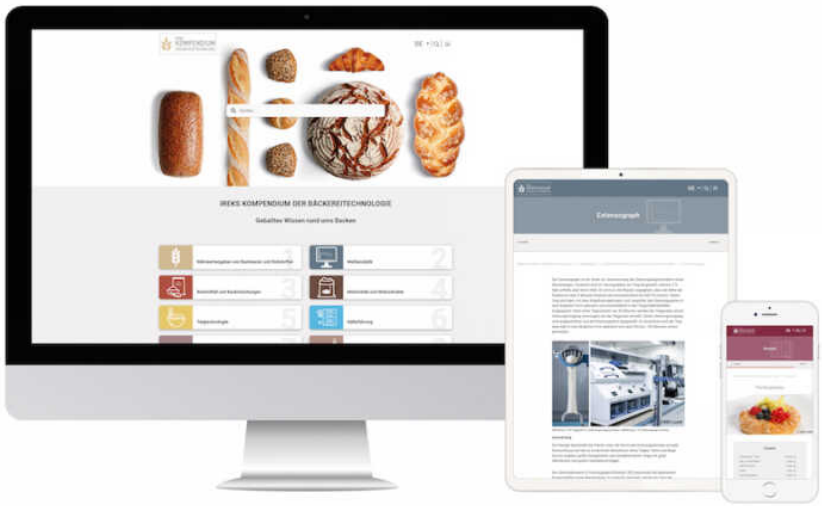
ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

17. März 2025

Kompendium der Bäckerei-Technologie – DAS digitale Nachschlagewerk für die Branche

Mit dem Kompendium der Bäckereitechnologie, welches sowohl als gebundene Ausgabe als auch als Online-Handbuch verfügbar ist, unterstützt STAMAG Fachleute aller Ausbildungsgrade bei ihrer täglichen Arbeit und bietet zeitgleich auch die Möglichkeit, sich umfangreiches Wissen zu den einzelnen Themen anzueignen.



Das **Kompendium der Bäckereitechnologie** gilt als die umfangreiche Enzyklopädie der Backbranche und ist aus dem Arbeitsalltag nicht mehr wegzudenken. In bislang 18 Kapiteln behandelt das Kompendium klassische Themen wie Mehlanalytik oder Qualitätsprüfung von Backwaren, aber auch aktuelle Themen wie Vakuumkonditionierung und Malzextrakte. Diese wurden nun um die Kapitel „Rohstoff Dinkel“ und „**Laugengebäcke**“ ergänzt.

Experten erörtern

„Rohstoff Dinkel“ informiert über die Herkunft, den Anbau, die Vermahlung, Teigrheologie und besondere Verarbeitung dieses Getreides. Auch der spannende Rohstoff Grünkern steht auf den neuen Seiten vermehrt im Fokus. Im Kapitel „Laugengebäcke“ geht das Autorenteam ausführlich auf die Technologie und die Technik bei der Herstellung dieser Spezialgebäcke ein.

Alle Kapitel online verfügbar

Das Kompendium ist für viele Fachleute eine wichtige Wissensquelle. Vor allem die digitale Version des umfangreichen Nachschlagewerks punktet dadurch, dass sie immer griffbereit ist. Problemstellungen können somit effizient behoben und Fragen rasch beantwortet werden. Die beiden neuen Kapitel sind online ab sofort abrufbar und wurden bereits in der neuesten Printauflage ergänzt. Natürlich werden die beiden Kapitel nicht die letzte Erweiterung sein. Es wird bereits an neuen Themen gearbeitet, die im Frühsommer 2025 veröffentlicht werden sollen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at