

Reis und seine Eigenschaften

Reis zählt zu den wichtigsten sieben Getreidearten und ist die Nahrungsgrundlage eines großen Teils der Menschheit.

Ob er aus China, Indien, Italien oder einem anderen Land kommt – zahlreiche Sorten und Arten buhlen um die Gunst der Käufer.

Um den weltweiten Handel mit Reis zu erleichtern bzw. um dafür seine Eigenschaften einheitlich zu definieren, wurden Internationale Normen geschaffen. Für die Bestimmung der biometrischen Eigenschaften von Reis liegt nun die weltweit gültige ÖNORM EN ISO 11746 vor.

Sie vereinheitlicht die Messung von Länge, Breite und Dicke des Korns von geschältem oder geschliffenen Reis, gemessen entlang der drei kartesischen Achsen.

Die Norm legt dazu die zu verwendenden Laborgeräte, Probenahme, Durchführung, Auswertung, Präzision und Prüfbericht fest.

Weitere Reis-Normen behandeln die Bestimmung des Amylosegehalts (ISO 6647) sowie der Härte des Reiskorns nach dem Kochen (ISO 11747).