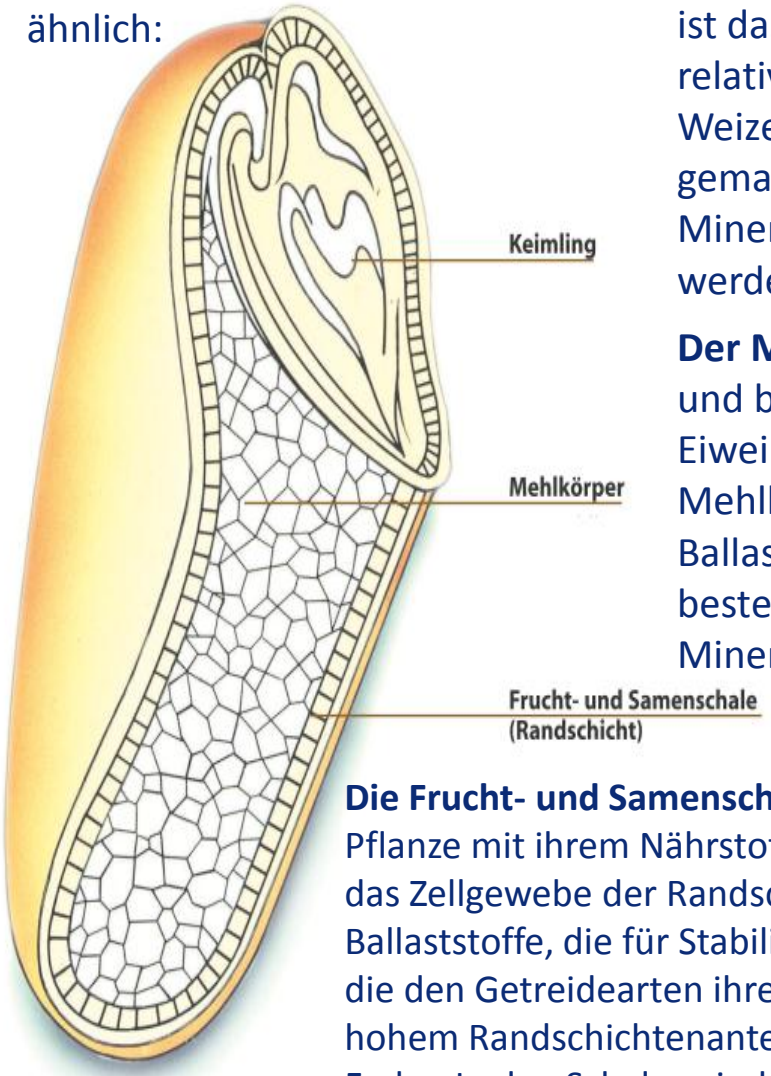
Wie ist ein Getreidekorn aufgebaut?

Aufbau eines Getreidekorns:

Die Körner der verschiedenen Getreidearten sind im Aufbau sehr ähnlich:



Aus dem **Keimling** entsteht die neue, junge Getreidepflanze. Die Zellen des Keimlings sind reich an Fett und Eiweiß. Im ganzen Korn ist das Keimlingsfett stabil, nach dem Zerkleinern wird es aber relativ schnell ranzig. Durch ein Verfahren zur Stabilisierung von Weizenkeimen werden bei **Plange** die Weizenkeime haltbar gemacht. Die Keimlinge enthalten viel Vitamin B, E und Mineralstoffe, die dann verschiedenen Backwaren zugeführt werden können.

Der Mehlkörper (Endosperm) macht rund 80% der Kornmasse aus und besteht zu 70% aus Stärke und zu etwa 10 bis 16% aus einer Eiweißsubstanz - dem sogenannten Kleber. Die Zelltrennwände des Mehlkörpers bestehen ebenfalls aus verdauungsfördernden Ballaststoffen. Die **Aleuronschicht** umgibt den Mehlkörper und besteht aus großen wabenförmigen Zellen, die vorwiegend Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe enthalten.

Die Frucht- und Samenschale (Randschicht) schützt die im Getreidekorn ruhende Pflanze mit ihrem Nährstoffvorrat vor äußeren Einwirkungen. Deswegen enthält das Zellgewebe der Randschichten große Mengen faserförmiger Ballaststoffe, die für Stabilität sorgen. Hier sind die Farbstoffe eingelagert, die den Getreidearten ihre charakteristische Farbe geben. Mehle mit hohem Randschichtenanteil haben deshalb meist eine dunklere Farbe. In den Schalen sind ein großer Teil der Vitamine (B-Gruppe) sowie Mineral- und Ballaststoffe enthalten.

Quelle: CMA