

Mehlkörper, 82 % vom Korn enthält:
Stärke, Klebereiweiß

Bärtchen

Aleuronschicht, 9 % vom Korn enthält:
Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß



Keimling, 4 % vom Korn enthält:
Vitamine, Mineralstoffe, Fett, Eiweiß

Schale, 5 % vom Korn enthält:
Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe

	Vollkornmehl	Auszugsmehl
Typenzahl = $\frac{\text{mg Aschegehalt}}{100 \text{ g Mehl}}$ = $\frac{\text{mg Mineralstoffgehalt}}{100 \text{ g Mehl}}$	hoch z. B. 1800 → 1800 mg Mineralstoffe/ 100 g Mehl	niedrig z. B. 405 → 405 mg Mineralstoffe/ 100 g Mehl
Ausmahlungsgrad	hoch d. h. Schale und Keimling werden mit vermahlen → viel Vitamine, Mineral-, Ballaststoffe	niedrig nur Mehlkörper
Farbe	dunkle Farbe	helle Farbe
Inhaltsstoffe	enthält mehr Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß, Ballaststoffe	enthält mehr Stärke → energiereicher