

Temperatur

Bei 25°C hat Zuckerrohrmelasse etwa die doppelte Viskosität wie bei 35°C. Üblich sind Ausliefertemperaturen von etwa 25°C – wobei es hierfür keine Garantien gibt – denn die Lagertanks der Mischfutterindustrie werden nicht regelmäßig beheizt. Oftmals ist man dort darauf angewiesen in Tagesausliefertanks umzupumpen, die dann auf bis zu 40°C erwärmt werden.

Wird Melasse über einen längeren Zeitraum bei 35 – 40°C gelagert drohen Qualitätsverluste in Form reduzierter organischer Bestandteile mittels des Abbaus von Zucker. Bei 30°C ist dieser Prozess stark verlangsamt und kann gedanklich vernachlässigt werden, wobei bei dieser Temperatur Melasse sehr gut fließfähig ist, da die Viskosität stark reduziert wird.

Für den Kunden ergeben sich insofern qualitative Nachteile, wenn die angelieferte Melasse bereits über einen langen Zeitraum bei sehr hohen Temperaturen eingelagert war.



Lagerung

Aus der Vergangenheit ist bekannt, dass insbesondere **Zuckerrohrmelasse** instabil sein kann. Ausgelöst wird z. B. das Übersäumen von Tanks durch einen thermischen Abbau von Melasse.

Mittlerweile wurden aber in den meisten Ursprungsländern Maßnahmen ergriffen, die eine derartige Instabilität verhindern. Ebenso wurde auf der Importseite, also den aufnehmenden Tanklagern, in die Lagertechnik entsprechend investiert: Belüftungssysteme, Lufteinblasanlagen (Verrühren mit Luft) etc.

Selbstverständlich muss ein Überlaufen der Tanks vermieden werden, da die Folgekosten der Reinigung sehr hoch sind.

Auch **Zuckerrübenmelasse** kann, jedenfalls wenn sie zu warm eingelagert wird, chemischen Reaktionen unterliegen. Diese rufen u. U. eine Wärmeentwicklung und CO₂ Bildung hervor.

Eine Abkühlung der Melasse vor Einlagerung verhindert derartig unerfreuliche Reaktionen.

Es empfiehlt sich deshalb melasse nicht mit zu hohen Temperaturen zu lagern. Untersuchungen zeigen, dass bei Temperaturen von etwa 25 Grad C bis zu einem Jahr kaum Veränderungen an der Ware auftreten. Voraussetzung hierfür wiederum ist, dass die Gehalte an Trockensubstanz und Gesamtzucker hoch genug sind, um mikrobielles Wachstum zu verhindern.

Weitere Untersuchungsergebnisse zeigen, dass der hohe osmotische Druck bei einem Trockensubstanzgehalt von ca. 75% das Wachstum von Mikroorganismen verhindert (nur einige hochosmophile Hefen werden hiervon nicht berührt).

Eine Verdünnung mit Wasser auf einen Trockensubstanzgehalt von unter 70%, um die Ware mittels Reduzierung der Viskosität zwecks besserer Verarbeitungsmöglichkeiten, zeigte bei Zuckerrohrmelasse in einigen Fällen ein rapides Wachstum von Mikroorganismen und einem Abbau von Zucker.

Insgesamt kann für Zuckerrübenmelasse, die unter angemessenen Bedingungen produziert und gelagert wird, davon ausgegangen werden, dass die so genannte „normale“ oder auch „Industriemelasse“ bzw. Originalmelasse, die einen relativ hohen Trockensubstanzgehalt aufweist, teilweise jahrelang gelagert werden kann. Bei der Lagerung von Futtermelasse, die, um die Viskosität für die Futtermittelindustrie zu senken, mit Wasser verdünnt wird, kann es (muss nicht) zu mikrobiellem Wachstum, verbunden mit Zuckerabbau kommen.

Insofern ist die Beachtung der üblichen Lagerhaltung zu beachten (u. a. Belüftung, regelmäßige Reinigung der Lagertanks, Vermeiden von Vermischungen mit anderen evt. unverträglichen Produkten u.s.w.)

Haftung

Die hierin enthaltenen Informationen beruhen auf technischen Daten, die die Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH (kurz: „DMH“) als zuverlässig und korrekt erachtet. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr, ob ausdrücklich oder stillschweigend, für die Richtigkeit dieser Angaben. DMH behält sich vor, die hierin enthaltenen Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die hierin enthaltenen Informationen sind weder in der Einzel- noch in der Gesamtbetrachtung dahin gehend auszulegen, dass das Produkt von einer bestimmten Güte oder für einen bestimmten Zweck geeignet ist. Der Käufer hat sich selbst durch eigene Tests und Experimente von der Tauglichkeit des Produkts zu überzeugen. Da die Bedingungen, unter denen das Produkt eingesetzt wird, sich unserer Einflussnahme entziehen, haftet DMH in keiner Weise für die Nutzung dieser Informationen. Dies schließt auch jegliche Haftung für Fahrlässigkeit aufseiten von DMH aus. Die vollumfängliche oder teilweise Nutzung dieser Informationen oder des darin beschriebenen Produkts, ob allein oder zusammen mit anderen Produkten, begründet daher keine Schadensersatzpflicht gleich welcher Art aufseiten von DMH. Daher ist jegliche Haftung von DMH ausgeschlossen.

Im Übrigen gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen entsprechend.

DMH Deutsche Melasse Handelsgesellschaft mbH
Esplanade 29-30
D-20354 Hamburg
Germany
Tel +49-40-3003937-0
Fax +49-40-3003937-29
Mail info@deutsche-melasse.de
Web www.deutsche-melasse.de