

Melasse – Technische Daten der Zuckerrübenmelasse

Bei der Verarbeitung von Melasse ist es durchaus notwendig einige technische Daten des Produktes zur Hand zu haben, insbesondere, wenn technische Aspekte, wie z.B. die Lagerung, geklärt werden müssen.



Die Dichte der Melasse

Bei einem Einsatz von Melasse muss die Ware oft beim Verbraucher gelagert werden. Beim Einkauf/Aufbau einer entsprechenden Lagermöglichkeit/Tank sollte von einer Dichte von etwa 1,45 kg/Liter (TS 84) ausgegangen werden. Hierbei handelt es sich um Originalware. Die Futterqualität wird mit einem niedrigeren Trockensubstanz ausgeliefert, wobei die Dichte bei etwa 1,35 – 1,40 liegt.

TS in %	Dichte in g/cm
75	1,3851
76	1,3920
77	1,3988
78	1,4058
79	1,4127
80	1,4197
81	1,4269
82	1,4350

Die Ausdehnung von Melasse

Wird Melasse erwärmt, dehnt sie sich aus, wobei ein Temperaturanstieg von etwa 10° zu einer Ausdehnung um 0,4% führt.

Hinweis: Melasse sollte nicht über 41 Grad erhitzt werden, da sonst negative Folgeerscheinungen wie z.B. Kristallisation etc. das Produkt unbrauchbar machen können.

Die Ausdehnung steht also in direktem Zusammenhang mit der Temperatur bzw. deren Veränderung.

Ausdehnung in %						
TS in %	10 – 20°	10 – 30°	10 – 40°	10 – 50°	10 – 60°	10 – 70°
75	0,4	0,8	1,2	1,6	2,1	2,5
80	0,4	0,8	1,2	1,6	2,0	2,5
85	0,4	0,8	1,1	1,6	2,0	2,4
Ausdehnung in %						
TS in %	20 – 30°	20 – 40°	20 – 50°	20 – 60°	20 – 70°	20 – 80°
75	0,4	0,8	1,2	1,7	2,2	2,6
80	0,4	0,8	1,2	1,7	2,1	2,6
85	0,4	0,8	1,2	1,6	2,1	2,5

Oberflächenspannung der Melasse

Zuckerrübenmelasse weist eine deutlich niedrigere Oberflächenspannung als Wasser auf. Zuckerrübenmelasse hat eine Oberflächenspannung von etwa 59 dyn/cm.

Haftung

Die hierin enthaltenen Informationen beruhen auf technischen Daten, die die DMH Agrar GmbH (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.

Amtsgericht Hamburg HRB 96711
Sitz der Gesellschaft Hamburg
Geschäftsführung:
Jost Zeier, Louisa Stahn
Gesellschafter: Martin Fischer, Jost Zeier

Bankverbindungen:
Deutsche Bank AG IBAN: DE92 2007 0000 0463 0877 00 · BIC: DEUTDEHHXXX
Hamburger Sparkasse IBAN: DE63 2005 0550 1265 1493 34 · BIC: HASPDEHHXXX
USt.-Id Nr. DE 246690666 · St.-Nr. 47/715/01236
USt.-Id Nr. ATU 72385448