

Melasse – Mineralstoffe

Mineralstoffe von Melasse

Melasse enthält ungefähr 10% lösliche Mineralsalze.

Je nachdem welche Qualität geliefert wird, und das bezieht sich i.d.R. hauptsächlich auf die Trockensubstanz, ergeben sich natürlich Abweichungen gegenüber den unten aufgeführten Werten, die an sich nur eine Orientierungshilfe darstellen.



Zuckerrübenmelasse	in %
Magnesium	0,05
Nitrat	0,30
Schwefel	0,35
Phosphor	0,04
Kalzium	0,40
Natrium	1,00
Chlorid	1,20
Kalium	3,50

Weitere Mineral- und Spurenelemente sehen etwa wie folgt aus. Allerdings können die Werte für unterschiedliche Provenienzen sehr stark schwanken.

	mg/kg
Selen	0,01
Kobalt	4,00
Bor	3,00
Kupfer	2,00
Mangan	1,00
Zink	0,02
Eisen	0,01
Zuckerrohrmelasse	in %
Magnesium	0,40
Schwefel	0,50
Phosphor	0,10
Kalzium	0,60
Natrium	0,20
Chlorid	1,30
Kalium	3,50

Weitere Mineral- und Spurenelemente sehen etwa wie folgt aus. Allerdings können die Werte für unterschiedliche Provenienzen sehr stark schwanken.

	mg/kg
Selen	0,02
Kobalt	0,50
Kupfer	9,00
Mangan	20,00
Zink	10,00
Eisen	200,00

Entscheidungshilfe

- Je nach beabsichtigten Verwendungszweck, also ob die Melasse verfüttert oder fermentiert werden soll, sind der Kupfer- und Eisengehalt oder der Zinkgehalt von besonderen Interesse.
- Wichtig für die Verfütterung sind essentielle Spurenelemente, die sowohl in Zuckerrüben- als auch Zuckerrohrmelasse enthalten sind – beispielsweise Mangan, Selen oder Kobalt.
- Melassen versorgen das Tier mit Kalium. In beiden Melassen stellen Kaliumchlorid und Kaliumsulfat etwa 50% des gesamten Mineralstoffgehaltes dar.
- Zuckerrübenmelasse enthält Betain. Dieser Stoff ist in Zuckerrohrmelasse nicht enthalten!
- Unterschiede gibt es zwischen Zuckerrohr- und Zuckerrübenmelasse hinsichtlich Kalziumchlorid und Kalziumsulfat. Bei Zuckerrohrmelasse belaufen sich beide zusammen auf ca. 3%, wohingegen Zuckerrübenmelasse nur etwa 1% enthält. Andererseits summieren sich Natriumchlorid und Natriumsulfat bei Zuckerrübenmelasse auf ca. 2% .
- Ungünstig auf die Hefeproduktion wirkt sich ein hoher Nitritgehalt aus. Dieser kann bei Zuckerrübenmelasse deutlich höher liegen als bei Zuckerrohrmelasse.
- Zuckerrohrmelasse enthält deutlich mehr Magnesium als Zuckerrübenmelasse. Auf den Magnesiumgehalt der Zuckerrübenmelasse hat insbesondere das Kristallisationsverfahren. Wird als Kristallisationstechnologie das Quentin-verfahren (auch Magox-Verfahren genannt) eingesetzt, dann kann sich der Magnesiumgehalt der Zuckerrübenmelasse von etwa 0,5% auf fast 0,8% fast verdoppelt.

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