

Zuckerrübenmelasse – Analyse



Melasse fällt bei unterschiedlichen Verarbeitungsprozessen bzw. der Anwendung unterschiedlicher Technologien an:

- Steffen-Verfahren
- Quentin-Verfahren
- Magox-Verfahren
- Ionenausschluss-Trennverfahren (Entzuckerung von Melasse)
- Raffination von Rohzucker

Quentin-Verfahren: über Ionenaustausch wird das im Rübensaft enthaltene Kalium und Natrium durch Magnesium ersetzt. So ergibt sich eine höhere Kristallisationsrate der Saccharose. Die Melasse weist dementsprechend dann bis zu 5% weniger Zucker auf. Außerdem ist der Kalium- und Natriumgehalt vergleichsweise niedriger und natürlich der Magnesiumgehalt höher, als bei herkömmlicher Zuckerrübenmelasse.

Das Steffen-Verfahren ist ein chemisches Verfahren. Die in der Zuckerrübenmelasse befindliche Saccharose wird als eine Kalziumzusammensetzung abgeschieden und später wieder dem Hauptkristallisationsprozess zugefügt. Übrig bleibt das sogenannte „Steffen-Filtrat“. Dieses wird durch Verdampfung eingedickt.

Magox-Verfahren: wird teilweise in Großbritannien angewandt. Die anfallende Melasse zeichnet sich ebenfalls durch einen geringeren Zuckergehalt aus. Auch bei dieser Methode enthält die Melasse mehr Magnesium. Der pH-Wert ist reduziert und die Viskosität höher.

Raffinationsmelassen entstehen bei der Raffination von Rohzucker. Das Handelsvolumen mit derartigen Melassen ist in Europa allerdings sehr gering, da es nicht viele Standorte gibt, an den Rohzucker raffiniert wird und die Versorgung aus dem Ausland limitiert ist.

Das Inonen-Ausschlussverfahren findet insbesondere Anwendung in den USA.

Das Verarbeitungsverfahren bestimmt sowohl den Grad des Melasseanfalls, als auch die Qualität der anfallenden Melasse.

Zuckerrübenmelasse weist etwa folgende Inhaltsstoffe auf:

Gesamtzucker	42 – 50%
Feuchtigkeit	20 – 25 %
Asche	etwa 9 %
Betain	etwa 4,5%
Stickstoff – total	-1,6 – 2,0 %

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