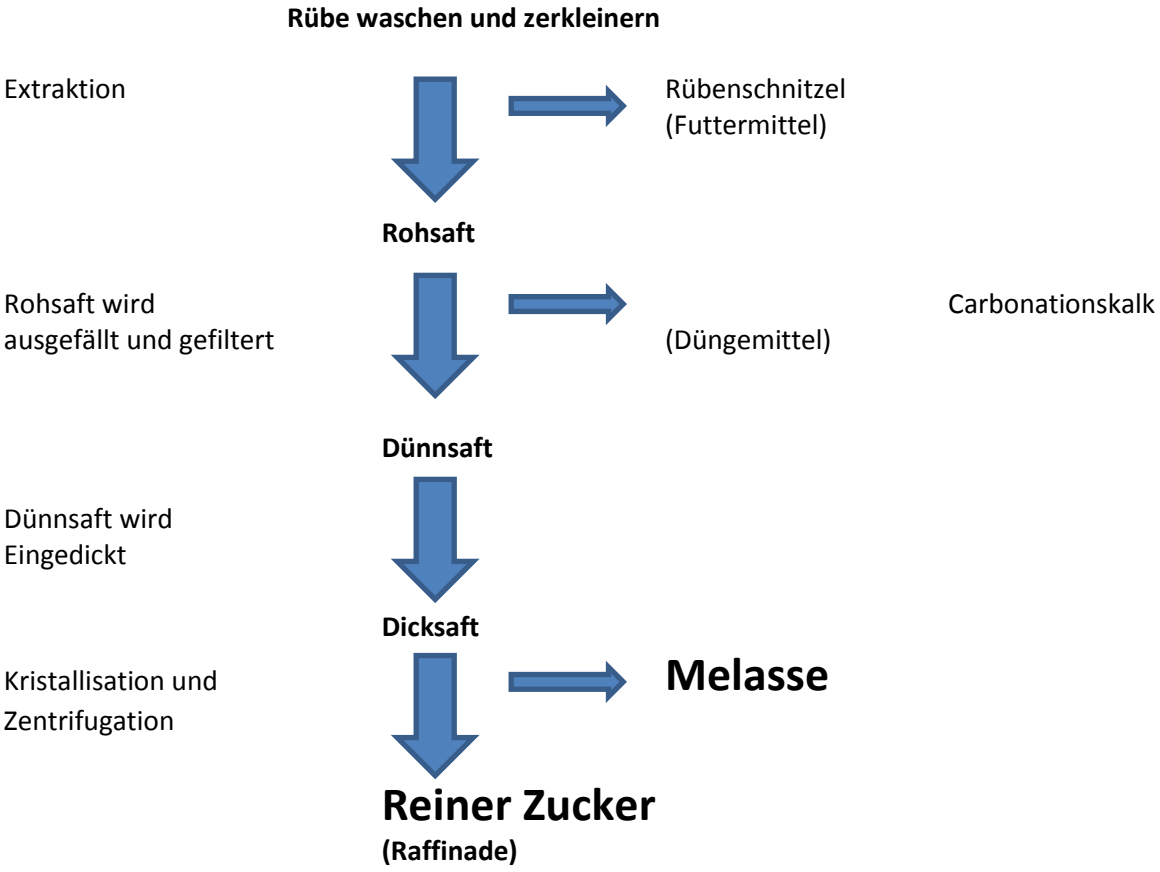
LetCo
LIQUID ENERGY TRADING COMPANY SWISS S.A.

Was ist Melasse?

Melasse fällt immer bei der Herstellung von Zucker aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben an.
Im letzten Schritt der Zuckerproduktion, bei der5 Zentrifugation des bereits kristallinen Zuckers, erhält man einen Sirup aus dem sich großtechnisch kein Zucker mehr herauskristallisieren lässt, obwohl er noch über 50% Zucker enthält.

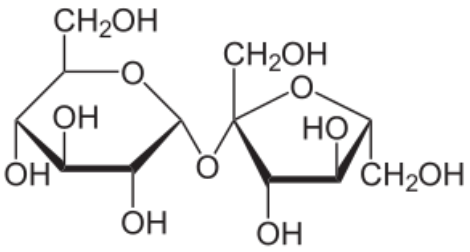
Im folgenden Schaubild sind die Produktionsschritte der Zuckerherstellung und die anfallenden Nebenprodukte aus der Zuckerrübe dargestellt.



Bei der Zuckerherstellung aus Zuckerrüben fallen pro Tonne Rüben ca. 25-35 kg Melasse an, abhängig von der Rübenqualität. Im Vergleich: bei der Verarbeitung von Zuckerrohr fallen etwa 45 bis 50 kg an.

Wichtigster Bestandteil der Zuckerrohr- als auch der Zuckerrübenmelasse ist die Saccharose.
Saccharose ist ein sogenanntes Disaccharid, d.h. es besteht aus zwei Einfachzuckern, der Glukose und der Fruktose.
Pflanzen speichern Saccharose also Energie, die für das Pflanzenwachstum notwendig ist. Zuckerrohr speichert Saccharose im Stängel des Rohres und Zuckerrüben in der wurzelähnlichen Knolle.

Gesamtzucker (Saccharose + Invertzucker)



Saccharose

Wasser

Glukose + Fruktose

=

Invertzucker

Der Anteil der Saccharose, die aus Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben kristallisiert werden kann, ist begrenzt, da die enthaltenden Nichtzuckerstoffe eine weitere Kristallisation verhindern.

Im originalzustand macht der Gesamtzuckergehalt bei Melasse etwa bis zu 50% aus, wobei Melasse in vereinzelten Anbaugebieten sogar über 50% Zucker enthält. Je älter der Maschinenpark und die Produktionsstätten, desto höher liegt i.d.R. der Zuckergehalt der Melasse, da die Extraktion des Zuckers aus dem Rohmaterial mit alten Maschinen und Technologien nur ungenügend durchgeführt werden kann. Mittels neuer Züchtungen versucht die Zuckerindustrie, den Zuckeranteil in den Pflanzen zu erhöhen und gleichzeitig den Melasseanfall zu reduzieren. Dieser hängt wiederum z.T. von den Wetterbedingungen ab, die z.B. während der Erntezeit, der Kampagne, herrschen. So erhöht Frost i.d.R. de Melasseanfall der noch nicht verarbeiteten Zuckerrüben.

Haftung
Die hierin enthaltenen Informationen beruhen auf technischen Daten, die die Liquid Energy Trading Company Swiss SA (kurz: „LetCo“) als zuverlässig und korrekt erachtet. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr, ob ausdrücklich oder stillschweigend, für die Richtigkeit dieser Angaben. LetCo 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 LetCo in keiner Weise für die Nutzung dieser Informationen. Dies schließt auch jegliche Haftung für Fahrlässigkeit aufseiten von LetCo 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 LetCo. Daher ist jegliche Haftung von LetCo ausgeschlossen.
Im Übrigen gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen entsprechend.