



LetCo

LIQUID ENERGY TRADING COMPANY SWISS S.A.

Zuckerrübenmelasse

Allgemeine Informationen
(Product code LQS INT1all)



Melasse ist als Futtermittel aufgrund seiner vielen positiven Eigenschaften sehr geschätzt. Der Einsatz von Melasse führt zu einem besseren Geschmack des Mischfutters bzw. verbessert Rauhfutter und erhöht letztlich die Futteraufnahme.

Der Einsatz von Melasse ist nicht mit hohen Kosten für technische Investitionen verbunden und insbesondere die Verwendung im Silagesektor ist mit einfachen Mitteln zu bewerkstelligen. In der Fermentationsindustrie findet Melasse eine breite Anwendung, da sie ein guter Nährboden für die verschiedenen Fermentationstechnologien ist.

Die Qualität

Melasse ist natürlich nicht gleich Melasse. Generell wird zwischen Zuckerrohr- und Zuckerrübenmelasse unterschieden, wobei auch innerhalb dieser beiden Sorten erhebliche qualitative Unterschiede bestehen.

In den einzelnen europäischen Ländern werden unterschiedliche Qualitätsmerkmale garantiert. Zumeist wird Melasse preislich nach dem Gesamtzuckergehalt gehandelt und manchmal, wobei hier

i.d.R. eine gegenseitige Abhängigkeit besteht, zusätzlich nach dem Wassergehalt. Der Zucker in der Melasse setzt sich hauptsächlich aus Saccharose und Invertzucker zusammen. Zuckerrohrmelasse weist in der Originalsubstanz etwa 2/3 Saccharose und 1/3 Invertzucker auf. Zuckerrübenmelasse besteht fast ausschließlich aus Saccharose und nur zu max. 1% aus Invertzucker. Unterschiede gibt es bei Zuckerrohr- und Zuckerrübenmelasse auch beim pH-Wert, dem Mineralien- und dem Aschegehalt, der bei Melasse zumeist bei 8% (sehr niedrig) bis 13% (sehr hoch) liegt. Zuckerrübenmelasse weist mit ca. 8-9% einen etwa doppelt so hohen Proteingehalt wie Zuckerrohrmelasse auf.

Melasse hat ein spezifisches Gewicht von etwa 1,35 – 1,45 und ist damit schwerer als Wasser. Melasse kann unter „normalen“ Umständen sehr lange gelagert werden.

Zuckerrübenmelasse – Analyse

Melasse fällt bei unterschiedlichen Verarbeitungsprozessen bzw. der Anwendung unterschiedlicher Technologien an. Das Verarbeitungsverfahren bestimmt sowohl den Grad des Melasseanfalls, als auch die Qualität der anfallenden Melasse.

Orientierungswerte für Zuckerrübenmelasse

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

Die gehandelte "Futterqualität" weist einen min. Zuckergehalt von 40-42% auf. "Industriemelasse" wird zumeist mit einem Zuckergehalt von 47-50% gehandelt. Der Feuchtigkeitsgehalt wird nicht garantiert.

Liability

The information contained herein is based on technical data that Liquid Energy Trading Company Swiss SA (later on called LetCo) believes to be reliable and accurate, but disclaims any warrant or guarantee, express or implied. LetCo reserves the right to change information contained herein without prior notice. Any information included herein taken solely or as a whole, does not suggest in any way the product is of satisfactory quality or is adequate for a particular purpose. The purchasing party is not released from the burden of carrying out his own tests and experiments. Because conditions of use of this product are outside our control, LetCo excludes any legal or other liability for the use of this information or any part of it, whether or not based on LetCos negligence, and therefore LetCo shall not be liable for any damages (special, direct, indirect, consequential damages) relating to the use of this information or the use of the product referred herein, solely or in combination with other products. Consequently all liability on the part of LetCo is excluded. Furthermore, our sales and delivery conditions will apply accordingly.

Via Trevano 55c · CH-6900 Lugano · Switzerland
Tel +41-91-7439713 · Fax +41-91-7439715 · trade@liquid.energy.ch · www.liquid-energy.ch