

reipa trading sa.

CH - 6934 BIOGGIO (TI) Switzerland P.O.Box 117

TEL. +41 91 605.49.34-35 FAX +41 91 605.53.69 e-mail: reipa@reipa.ch

Zuckerrübenmelasse - allgemein

Melasse Allgemein

Zuckerrübenmelasse / Zuckerrohrmelasse

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	ca. 9	%
Betain	ca. 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.

All information and advice in whatever form regarding possibilities of processing or using our products, as well as presentations or otherwise providing information - also in respects of possible rights of third parties - is given to the best of our knowledge on the basis of research work and experience. It is not, however, binding on us and all liability on our part is excluded. The purchaser is not released from the burden of carrying out his own tests and experiments. Furthermore, our sales and delivery conditions will apply accordingly.

*Reipa Trading SA
Contrada alla Cantina 1
CH-6934 BIOGGIO
Tel: 0041 91 6054934
Fax: 0041 91 6055963*