



Was ist Melasse und wozu verwendet man sie?



Melasse ist ein dickflüssiger, dunkelbrauner Zuckersirup, der als Nebenerzeugnis in der Zuckerproduktion sowohl aus Zuckerrohr als auch aus Zuckerrüben anfällt. Melasse haftet nach der Kristallisation zunächst an den Zuckerkristallen und wird durch das Schleudern in Zentrifugen als einer der letzten Schritte der Zuckergewinnung gelöst.

Aufgrund des Zucker- und Proteingehaltes (Der Sirup hat einen Zuckergehalt von 48-50 %) ist Melasse ein nützliches Nebenprodukt bei der Zuckergewinnung, das als Futtermittel für die Tierzucht geeignet und entsprechend im Futtermittelhandel zu beziehen ist. Dieser Sirup wird auch als Kohlenstoffquelle für Fermentationszwecke eingesetzt (z. B. für die alkoholische Gärung oder Backhefe-Herstellung). Bei der Zuckergewinnung wird also vielmehr gewonnen als nur Zucker: Die Rübe wird vollständig verwertet.