

# Eigenschaften Salz und Zucker

## Salz:

- zieht Feuchtigkeit aus der Luft an.
- hat einen Schmelzpunktniedrigung.
- Salz ist wasserlöslich und geht in die Nahrungsmittel über.

## Zucker:

- Zucker schmilzt bei Temperaturen von über 100C
- Zucker ist bei trockener Lagerung praktisch unbegrenzt haltbar.
- Zucker schmeckt süß, von verwendungen zum Süßen und Würzen von Speisen und Getränken.

-6-

-5-

Dazu werden die natürlichen stoffe Kalk und Kohlebsäure zugesetzt, die wo Zuckerkristalle binden. Es bleiben ca. 16% klarerDünnsaft Zuckergerhalt zurück. Der Dünnsaft wird in mehreren stufen eingedickt dadurch wird immer mehr Wasser verdampft, bis ein goldbrauner Dicksaft mit ca. 67% Zuckergerhalt zurückbleibt. Drei technologische

# Die Parallelen und Unterschiede in der Solezalz und Zuckerherstellung

Das Salz holt man von der Tiefe, der Zuckerrohr holt man auf der Oberfläche. Der Stickstoff wird bei dem Salz benutzt bei der Zucker nicht. Salz und Zucker werden Kristallisiert aber Zucker wird mit dem Puderzucker und der Salz mit Heißdampf. Nach der Kristallisation wird der Zucker ins Lager transportiert aber das Salz muss zuerst noch getrocknet werden.

-7-

-4-

Die Zuckergewinnung von der Rübenzucker beginnt im September. Bei jeder Anlieferung werden proben genommen, wo man auf den Zuckergehalt und weitere Inhaltsstoffe untersucht. Nach einer gründlichen Wäsche gehen die Zuckerrüben in die Fabrik. Die Zuckerrüben werden zu Schnitzel verkleinert und in einem Brühtrug vorgewärmt. In einem heissem Wasser von 70C löst sich der Zucker von den Rübenzellen danach entsteht der Rohsaft. Wenn man Trennungen von Zucker und Nichtzuckerstoffen macht, wird der Rohsaft gereinigt.

## Herstellung Zucker



www.minibooks.ch

-3-

von Kalk, Soda und Kohlenäure. Das bildet sich in Gips und wieder als Rückstand in stille Kaverne gepumpt.

# C1+2 Herstellung+ Parallelen und Unterschiede

Merve & Aleya

-2-

Solezalz beginnt in einer Sammel-tank (Salzfabrik) die Sole strömt in der Bohrfelder zusammen. Danach wird's in Tanks vom Soleenthärtungs-lage gepumpt. In einer Roh Sole werden, 310g Kochsalz, je Liter 6-8g Kalzium und Magnesiumsalz gelöst. Wenn das nicht so wäre würde die Heizkammer und Verdampfer mit einem Kalk Belag beschädigt, dann würde es den Leistung der Anlage sehr vermindern. Wegen dem werden Nebensalze ausgefällt danach wird's enthärtet. Das passiert in zwei Phasen d.h durch zugaben

## Die Herstellung von