

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 Kohleensäure 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 Kristallisier aber Zucker wird mit dem Puderzucker und der Salz mit Heizedampf. Nach der Kristalliton wird der Zucker ins Lager transportiert aber das Salz muss zuerst noch getrocknet werden.

-7-

-4-

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

Herstellung Zucker

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

-3-

www.minibooks.ch



C1+2 Hertsellung+ Parallelen und Unterschiede

Merve & Aleyna

Solesalz beginn in einer Sarmeltrank (Salzfabrik) die Sole strömt in der Bohrfelder zusammen. Danach wird's in Tanks vom Soleenthärtungsanlage gepumpt. In einer Roh Sole werden, 310g Kochsalz, je Liter 6-8g Kalzium und Magnesiumsalz gelöst. Wen 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