

# Melasse

---

**Melasse** ist ein zäher (hochviskoser) dunkelbrauner Zuckersirup, der als Nebenerzeugnis in der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr, Zuckerrüben und auch aus Zuckerhirse anfällt. Melasse enthält neben etwa 60 Prozent Zucker (Saccharose oder Raffinose) noch organische Säuren, Betain, Vitamine und etwa drei Prozent anorganische Salze.<sup>[1]</sup> Der Zucker kann nicht mehr kristallisiert werden.

Melasse sollte nicht mit Zuckerrübensirup verwechselt werden, der durch Einkochen von Zuckerrüben gewonnen wird. In Zuckerfabriken kann der Zucker aus Melasse mittels Chromatographie abgetrennt werden. Aus technischen Gründen muss die Melasse dazu mit Ionenaustauschern enthärtet werden. Traditionell wird diese Methode in Deutschland nicht angewandt, ist aber in den USA, Frankreich oder Österreich nicht selten.



Melasse

## Inhaltsverzeichnis

**Etymologie**

**Verwendung**

**Siehe auch**

**Literatur**

**Weblinks**

**Quellenangaben**

## Etymologie

---

Das Wort Melasse wurde über das Französische (*mélasse*) und/oder Spanische (*melaza*) ins Deutsche entlehnt und geht wohl über spätlateinisch *mellacium* „eingedickter Wein, Mostsirup“ letztlich auf griechisch *meli* „Honig“ zurück.

## Verwendung

---

Der größte Teil der Melasse wird in der Landwirtschaft als direktes Futtermittel sowie als Pelletbinder für Futterpellets für Vieh eingesetzt. Zudem wird sie als zuckerhaltiger Sirup auf vielfältige Weise im Bereich der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt und stellt einen wichtigen Fermentationsrohstoff im Bereich der Biotechnologie dar. In Deutschland wurden beispielsweise im Wirtschaftsjahr 2006/07 über 780.000 t Melasse verwendet, davon 530.000 t für Futterzwecke. In der Hefeproduktion wurden etwa 65.000 t verwendet und fast 10.000 t gingen an Alkoholbrennereien, die restlichen über 170.000 t nutzten sonstige Anwender.<sup>[2]</sup>

In der Fermentationsindustrie stellt Melasse neben Zuckerdicksaft die günstigste Kohlenhydratquelle dar. Die Fermentation durch Hefe ist derzeit neben der Produktion von Bioethanol als Biokraftstoff die Hauptverwendung für Melasse. Trinkalkohol auf der Basis von Melasse ist vor allem in Rum, Wodka und indischem Whisky enthalten. Außerdem wird reiner Alkohol für Industrie

und Medizin aus Melasse hergestellt. Weitere Fermentationsprodukte sind Glutaminsäure als Vorprodukt bei der Mononatriumglutamat-Produktion, Citronensäure (biotechnische Herstellung) und einige weitere Produkte. Als Restprodukt der Melasse-Vergärung entsteht die Vinasse, die zur Eiweißanreicherung in Futtermitteln oder zur Düngung eingesetzt werden kann.

In der pharmazeutischen Industrie wird Melasse als Nährmedium für Mikroorganismen zur Herstellung von Antibiotika (z. B. Penicillin) und in der biotechnologischen Industrie zur Produktion von Enzymen (z. B. Amylasen) genutzt.

Als Nahrungsmittel ist reine Melasse meist in Reformhäusern und Naturkostläden erhältlich. Sie kann als Brotaufstrich oder zum Backen verwendet werden und weist einen lakritzartigen Geschmack auf. Zum Trinken kann man etwas Melasse in heißem Wasser auflösen und einen Schuss Zitronensaft dazugeben.

## Siehe auch

---

- Karamell
- Maische
- Vinasse
- Melassekatastrophe von Boston

## Literatur


---

- Stichwort *Sucrose Molasses*. In: Hans Zobelein (Hrsg.): *Dictionary of Renewable Resources*. 2. Auflage, Wiley-VCH, Weinheim und New York 1996; Seite 286–287. ISBN 3-527-30114-3.

## Weblinks

---

 **Commons: Melasse** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Molasses?uselang=de>) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Melasse** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

## Quellenangaben

---

1. Ternes, Täufel, Tunger, Zobel: *Lebensmittel-Lexikon*, Behr's Verlag, 2005; ISBN 3-89947-165-2.
2. Wirtschaftliche Vereinigung Zucker & Verein der Zuckerindustrie: *Jahresbericht 2007/08*. S. 26–28.

---

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Melasse&oldid=189286926>“

---

**Diese Seite wurde zuletzt am 5. Juni 2019 um 21:11 Uhr bearbeitet.**

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.