

Von der Rübe zum Zucker Schnitzel

Die Zuckerrüben werden vom Feld in die Zuckerfabrik transportiert. Dort werden sie gewogen, geprüft, gewaschen und zu Schnitzeln zerkleinert.



Von der Rübe zum Zucker Rohsaft

Den Schnitzeln wird mit heissem Wasser der Zucker entzogen (Prinzip Kaffee-Maschine). Dieser Zuckersaft nennt man Rohsaft. Die entzuckerten Schnitzel werden als Viehfutter weiterverwertet.



Im Extraktionsturm entsteht der Rohsaft

Von der Rübe zum Zucker

Dünnsaft und Dicksaft

Der Rohsaft wird gereinigt. Dadurch entsteht der zuckerige Dünnsaft. Diesem Saft wird durch Einkochen weiter Wasser entzogen. Die Zuckerkonzentration im so gewonnenen Dicksaft nimmt zu.

In der Verdampfungsstation entsteht Dicksaft.



Von der Rübe zum Zucker Kristallisation

Dem Dicksaft werden feine Zuckerkristalle
zugeführt und noch mehr Wasser entzogen.
Es entstehen Kristalle und ein zähflüssiger
Sirup.



Von der Rübe zum Zucker

Lagerung und Transport

Die Zuckerkristalle werden in Zentrifugen vom Sirup getrennt und getrocknet. Danach wird der Zucker in Silos gelagert. Schliesslich wird der Zucker verpackt und an Lebensmittelgeschäfte oder an die Lebensmittelindustrie verkauft.

