

Warum heißt Fabrikzucker „Fabrikzucker“? Er wird – fabrikatorisch hergestellt – siehe unten

Aus: Unsere Nahrung – unser Schicksal /Dr. med. M.O.Bruker

- 1. Zuckerrüben werden nach dem Waschen zerschnitzelt, dann ausgelaugt.**
- 2. Um den Zuckersaft zu reinigen, wird Kalk zugesetzt. Diese Scheidung vernichtet infolge ihrer alkalischen Reaktion schon fast alle Vitamine.**
- 3. In die mit Ätzkalk vermischte Flüssigkeit wird Kohlensäure geleitet, um den Kalk zu fällen.**
- 4. Die „saturierte“ Flüssigkeit wird in die Filterpressen gepumpt, um den Zuckersaft von dem Schlamm zu trennen.**
- 5. Nach einer weiteren Behandlung mit Kalziumsulfid, wodurch gleichzeitig der Saft durch die schwefelige Säure entfärbt, also gebleicht wird, dampft man den Dünnsaft zu Dicksaft ein und kocht ihn im Vakuum bis zur Kristallisation.**
- 6. Durch Ausschleudern in einer Zentrifuge wird die Masse in Sirup und Rohzucker getrennt.**
- 7. Nachdem der Sirup zum Zwecke der Rohzucker-gewinnung minderen Grades das Blankkochen, Abkühlen, Kristallisieren und Zentrifugieren mehrere Male hinter sich hat, bleibt als Endsirup die Melasse mit ihrem hohen Gehalt an Nichtzuckerstoffen zurück. Sie wird zur Spiritusbereitung und Viehfütterung benutzt.**
- 8. Der Rohzucker muß in der Zuckerraffinerie noch in Verbrauchszucker verwandelt werden, wozu eine nochmalige Reinigung mit Kalk-Kohlensäure, ein nochmaliges Bleichen mit schwefeliger Säure, Filtrieren durch Knochenkohle und „auf Korn kochen“ notwendig ist.**