

Sirop basse pureté

Procédé de
transformation



1 tonne de
betteraves



105 kg
de sucre blanc



95 kg de sirop
basse pureté

Les sirops basse pureté (SBP) sont issus du procédé d'extraction du sucre à partir de la betterave sucrière. Au cours de cette transformation, les betteraves sont lavées et râpées en cossettes. Le sucre est extrait des cossettes par diffusion par un courant d'eau chaude à 75°C. Le jus ainsi obtenu est débarrassé de ses impuretés par une étape d'épuration à la chaux. L'eau est ensuite évaporée, puis le jus subit une étape de cristallisation et de centrifugation. Le sirop basse pureté est soutiré, tandis que le sucre cristallisé, humide se dépose sur les parois de la centrifugeuse.

Sirop basse pureté



Atouts

- Grâce à une teneur en sucre élevée, les sirops basse pureté constituent un excellent substrat de développement des levures ou autres microorganismes dans les industries de fermentation.
- Le sirop basse pureté a une teneur en sucre de 55 à 65% alors qu'une mélasse standard a une teneur en sucre de l'ordre de 45 à 50%.

Caractéristiques analytiques

Caractéristiques physico chimiques	
Matière sèche (%)	70
Teneur en sucres (%)	58
pH	9

(Valeurs indicatives)

Utilisations

Les sirops basse pureté trouvent des applications industrielles : ils sont utilisés dans les distilleries pour production d'alcool mais aussi dans d'autres industries de fermentation comme la levurerie ou pour l'obtention d'acides aminés.



Process de transformation de la betterave

