

1.16 HERBERT EIGNER, FRIEDRICH KEMPL, FLORIAN EMERSTORFER, WALTER HEIN
Zuckerforschung Tulln GmbH, Josef-Reither-Strasse 21-23, A - 3430 Tulln

Original language: German

MARC CONTENT OF DIFFERENT SUGAR BEET VARIETIES IN AUSTRIAN GROWING AREAS

ABSTRACT

Beet pulp, used as feed stuff as well as for other purposes, is an important by-product of sugar production. Due to decreasing marc content of sugar beet the output of pulp of Austrian sugar plants decreased constantly during the last years.

In the present study, samples from variety trials conducted in 2007 and 2008 were analysed to explore the influence of variety as well as of site on the content of marc.

The investigation pointed out that marc content differs in dependence of the variety in a wide range between 3.5% and 4.5%. The influence of climatic and soil conditions caused variations in the same range, too. It could be shown further, that high marc content and high sugar content are not excluding each other.

TENEUR EN MARC DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE BETTERAVES SUCRIÈRES DANS LES ZONES AUTRICHIENNES DE CULTURE

RÉSUMÉ

Utilisée comme fourrage ou à d'autres fins, la pulpe de betteraves constitue un dérivé important de la production de sucre. En raison de la baisse de la teneur en marc des betteraves sucrières, la production de pulpe dans les sucreries autrichiennes a constamment reculé ces dernières années.

Dans la présente étude, des échantillons, provenant d'essais de variété menés en 2007 et 2008 avec des betteraves sucrières, ont été étudiés afin de définir l'influence de la variété et du site sur la teneur en marc.

L'étude a montré que la teneur en marc variait dans une large fourchette entre 3,5 et 4,5%, en fonction de la variété. L'influence des conditions météo et du sol est à l'origine de variations du même ordre de grandeur. Il a en outre été montré qu'une forte teneur en marc et une forte teneur en sucre ne s'excluent pas mutuellement.

MARKGEHALT VERSCHIEDENER ZUCKERRÜBENSORTEN IN ÖSTERREICHISCHEN ANBAUGEBIETEN

KURZFASSUNG

Zuckerrübenschnitzel stellen als Futtermittel oder auch für andere Einsatzzwecke ein wichtiges Nebenprodukt der Zuckerproduktion dar. Aufgrund eines sinkenden Markgehalts der Zuckerrüben ging der Anfall von Schnitzeln in den österreichischen Zuckerfabriken während der letzten Jahre konstant zurück.

In der gegenständlichen Studie wurden Proben der Sortenversuche 2007 und 2008 mit Zuckerrüben untersucht, um den Einfluss von Sorte und Standort auf den Gehalt an Mark zu definieren.

Die Untersuchung zeigte, dass der Markgehalt mit 3,5 bis 4,5 % in Abhängigkeit der Sorte in einem weiten Bereich variiert. Der Einfluss der Witterungs- als auch der Bodenbedingungen bedingt Streuungen in der gleichen Größenordnung. Es konnte weiters gezeigt werden, dass einander hoher Gehalt an Mark und Zucker nicht ausschließen.
