

AGRANA

GESCHICHTE

DIE FABRIK wurde 1936 ursprünglich auf Basis Kartoffelstärke gegründet. 1958 erfolgte der Umbau zu einer Maisstärkefabrik mit einer Vermahlungskapazität von 60 t Mais täglich.

Ab 1984 wurde die Fabrik konsequent ausgebaut.

Die letzten zwei Erweiterungsschritte fanden 2006/2007 und 2016/2017 statt.

Insbesondere waren uns die Modernisierung der Infrastruktur und ein wirkungsvoller Umweltschutz spezielle Anliegen.

Derzeit verarbeitet das Werk Aschach über 1.450 t Mais täglich. Die Produktion erfolgt ganzjährig im Schichtbetrieb.

Insgesamt rund 270 Mitarbeiter im Werk Aschach sorgen für eine effiziente Durchführung und Abwicklung der Prozesse (Produktion, Technik/Instandhaltung, Qualitätssicherung, Lager/Transport, Verkauf, Rohstoffbeschaffung, Personalwesen, Buchhaltung/Controlling).

AGRANA

QUALITÄTSMANAGEMENT

DAS WERK ASCHACH gewährleistet entlang der gesamten Verarbeitungskette höchste Produktsicherheit und -qualität.

DIE WERKSEIGENEN Prüflaboratorien sind mit modernster Analysetechnik ausgestattet.

UNSER QUALITÄTSKONTROLL- UND -MANAGEMENTSYSTEM

umfasst sämtliche Verarbeitungsstufen vom Rohstoffeingang über die analytische Unterstützung der Verarbeitungsprozesse bis hin zur Kontrolle der Endprodukte.

Unsere Prozesse sind nach dem Standard ISO 9001-2015, dem wichtigsten Standard für Managementsysteme, zertifiziert. Dieser stellt das Grundgerüst für alle weiteren Zertifizierungen dar.



AGRANA

IM EINKLANG MIT NATUR UND UMWELT

STÄRKE gehört zu den unverzichtbaren Rohstoffen mit einer langen Tradition vielfältiger Nutzung.

WELTWEIT sind für ihre industrielle Gewinnung die Pflanzen Mais, Weizen, Kartoffel, Tapioka, Sago und Reis von Bedeutung. Die Maisstärke dominiert mit einem Anteil von etwa 70%.

Innerhalb der AGRANA-Gruppe ist das Werk in Aschach an der Donau, Oberösterreich, ein wichtiger Produktionsstandort im Maisstärkegeschäft.

UNSER HANDELN ist geprägt vom Respekt vor der Natur und Umwelt. Unser höchstes Ziel ist es, den Kunden Produkte und Dienstleistungen zu bieten, die deren Bedürfnisse erfüllen.

ABWASSERREINIGUNGSANLAGE Sämtliche Abwässer der Produktionsbereiche sowie der Marktgemeinde Aschach werden in der betriebseigenen Kläranlage aufbereitet. Die Kapazität der Anlage würde reichen, um die Abwässer einer Stadt mit ca. 290.000 Einwohner zu reinigen.

AGRANA

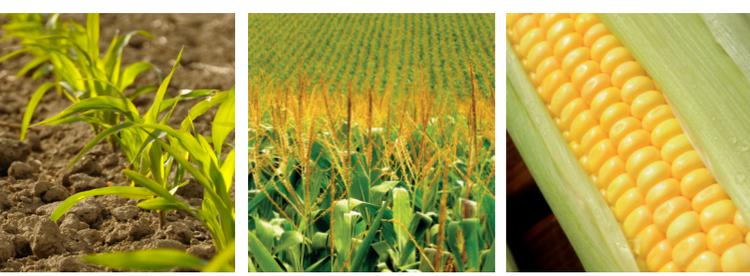
STÄRKE KONTAKT

AGRANA Stärke GmbH
Raiffeisenweg 2 - 6, 4082 Aschach, Austria
e-mail: info.staerke@agrana.com

Version 2018

WWW.AGRANA.COM

AGRANA STÄRKE



AGRANA

ROHSTOFF MAIS

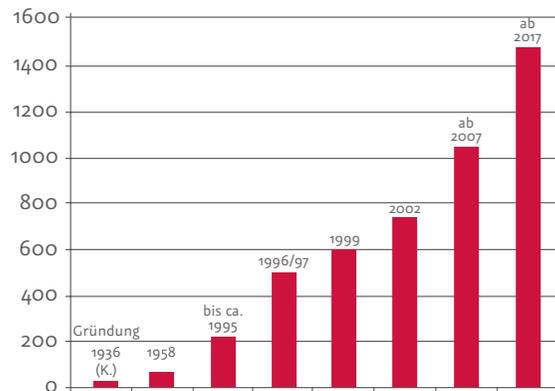
WIR VEREDELN den Naturstoff Mais zu qualitativ hochwertigen Produkten für unsere Partner aus der weiterverarbeitenden Industrie.

Die Partnerschaft mit unseren Rohstofflieferanten ist ebenso bezeichnend. Wir setzen auf Vertragsanbau und langfristige Lieferbeziehungen.

Für die Verarbeitung des Rohstoffes Mais im AGRANA Werk Aschach gilt die GENTECHNIKFREIHEIT als oberste Prämisse. Diese wird sowohl qualitativ (operative Testkits) als auch quantitativ (Hightech-PCR-Methode) laufend untersucht.

Wachsende Bedeutung am Markt erlangen die aus Spezialmais hergestellten Produkte. Ein weiterer Schwerpunkt in der Rohstoffbeschaffung liegt aus diesem Grund bei Wachsmais, Bio-Mais, Bio-Wachsmais und ursprungsgarantiertem gentechnisch freiem Mais.

Maisverarbeitung (t/Tag)



AGRANA

STÄRKEPROZESS

DER STÄRKEPROZESS zerlegt das Maiskorn in seine Bestandteile: Stärke, Eiweiß, Keimling und Schalen.

Der angelieferte Mais wird gereinigt, anschließend gequollen, schonend vermahlen und entkeimt. Danach erfolgt die Feinvermahlung und Faserabtrennung, d.h. Schalenengewinnung.

Die keim- und faserfreie Mühlenstärke wird den nächsten Separationsstufen zugeführt. Diese liefern neben dem wertvollen Eiweiß, das Grundprodukt Stärkemilch, den Rohstoff für alle Veredelungsschritte.

Die zusätzlich zu der Stärke gewonnenen Co-Produkte werden entsprechend verwertet:

Eiweiß, d.h. Maisprotein, dient als hochwertiger pflanzlicher Proteinträger im Mischfutterbereich. Angereicherte Schalen (Maiskleberfutter) werden in der Tiernahrungsindustrie als Rohfaserquelle sehr geschätzt. Aus den Keimen gewinnen unsere Kunden das wegen der ungesättigten Fettsäuren gesunde Maiskeimöl.

Die Pflanzen speichern durch Fotosynthese Lebensenergie in Form von Stärke. Leben ist also Stärke und genauso vielfältig sind deren Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten.



AGRANA

PRODUKTE

VERZUCKERUNG: In unseren Verzuckerungsanlagen wird die Stärkemilch enzymatisch zu Glukosesirupen, Flüssigdextrose und Maltodextrin aufgespalten. Diese Sirupe werden als Endprodukt der Verzuckerungsprozesse zum Teil abgefüllt, ein Teil wird im Sprühtrocknungsverfahren in eine Pulverform übergeführt und ein Teil wird dem Isomerisationsverfahren unterzogen.

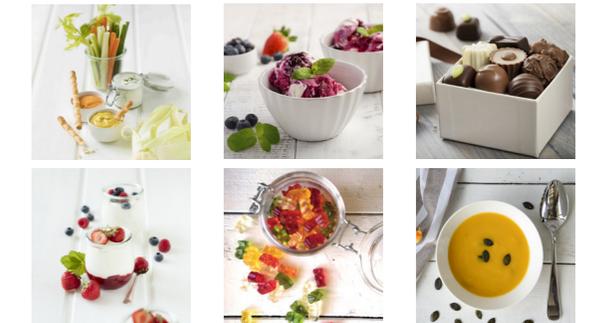
NATIVE STÄRKEN UND DERIVATE: Durch physikalische und chemische Behandlung werden verschiedene Basiseigenschaften von Stärke – wie z.B. Verdickung, Hitze-Säure-Alkali-beständigkeit, Gefrier-Tau-Stabilität etc. – gezielt verändert, um Anwendungskriterien optimal zu erfüllen. In unseren Derivate- und Trocknungsanlagen werden auf diese Weise anforderungsspezifische Produkte erzeugt. Unsere nativen und modifizierten Stärken werden sowohl in der Lebensmittelindustrie (z.B. für Herstellung von Back- und Puddingpulver, Trockensuppen, Soßen, Fruchtzubereitungen, Tiefkühlprodukten u.v.m.) als auch im Non-Food-Bereich (Pharma, Papier, Wellpappe, Textil) eingesetzt.

WALZENPRODUKTE: Höchste Anforderungen werden an die Produkte der Walzentrocknungsanlage gestellt. Als Produzent von Zutaten für Säuglingsanfangsnahrung verfügen wir über Produktionskompetenz, die weit über Österreichs Grenzen hinaus gefragt ist.

AGRANA

ANWENDUNGEN

LEBENSMITTEL



BIO-PRODUKTE



GETRÄNKE



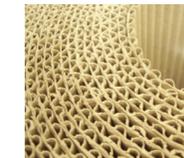
BABYNAHRUNG



PAPIER



WELLPAPPE



KOSMETIK



TEXTIL



BAUCHEMIE



PHARMA

