

## 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 2001/ 2002 und 2006/2007 statt.

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

Derzeit verarbeitet das Werk Aschach über 1.000t Mais täglich. Die Produktion erfolgt ganzjährig überwiegend im Schichtsystem.

Insgesamt rund 200 Mitarbeiter am Standort 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.



## 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 Prozent.

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.

## AGRANA

### STÄRKE KONTAKT

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

[WWW.AGRANA.COM](http://WWW.AGRANA.COM)

AGRANA STÄRKE



AGRANA

## ROHSTOFF MAIS.

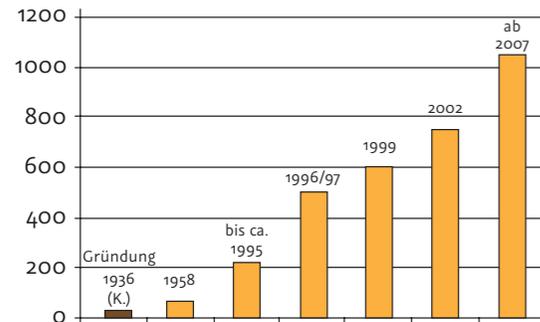
**WIR VEREDELN** den Naturstoff Mais zu qualitativ hochwertigen Produkten für unsere Partner aus der weiterverarbeitenden Industrie.

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 Fasernabtrennung, d.h. Schalen-gewinnung.

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 und Flüssigdextrose aufgespaltet. Einsatzgebiet für diese Produkte ist vorwiegend der Lebensmittelsektor – im Wesentlichen die Süßwaren- und Getränkeindustrie. Dextrose wird auch als Nährmedium zur Herstellung von Medikamenten verwendet.

**NATIVE STÄRKEN UND DERIVATE:** Durch physikalische und chemische Behandlung werden verschiedene Basiseigenschaften von Stärke – wie z.B. Verdickung, Hitze-Säure-Alkalibeständigkeit, 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



BABYNAHRUNG



KOSMETIK



PAPIER



BAUCHEMIE



SIRUP



BIO PRODUKTE



PHARMA



WELLPAPPE



TEXTIL