



台糖製糖循環圖－完整說明

甘蔗壓榨後蔗汁經清淨、濃縮、結晶形成糖膏，以分蜜機分離產生二砂糖成品，以及無法結晶的另一項副產物—糖蜜。帶有特殊風味的糖蜜含有豐富的營養物質與微量元素，除可直接加入飼料用來養豬，也是醱酵工業最佳的生產原料；早期就近在糖廠興建糖蜜酒精醱酵工廠，供應國內食用與藥用酒精市場之需。酒精醱酵最後殘留的廢酒醪，可與蔗渣、煙灰、濾泥及豬糞尿或沼渣共同進行堆肥化處理回歸農田。製糖業透過內部既有的生物與工業雙循環資源化再利用系統，不但解決了龐大副產物去化的問題，同時有效將製程工序或產業鏈上的廢棄物或副產物，轉化加值成另一個工序或價值鏈的投入，從製糖業的循環系統可完整體現產業共生及循環經濟的真諦與價值。