Codice ID 12861
ALIMENTARI, CIBO, BEVANDE
Qualità: (EF)

ITALIANA INDUSTRIA DEGLI ZUCCHERI - 1 AZIONE ORDINARIA

SOCIETA` COSTITUITA CON ATTO IN DATA 24 APRILE 1898 A ROGITO NOTAIO GIACOMO SCIELLO DI GENOVA

- 1 -

Società Italiana
per l'Industria degli Zuccheri

SOCIETÀ PER AZIONI

Sede legale in Roma - Sede amministrativa in Genova

Società costituita con atto in data 24 Aprile 1898 n. 3780 d'ordine a rogito Notaio Giacomo Sciello di Genova, iscritto alla Cancelleria del Tribunale di Genova il 5 Maggio 1898 al n. 193 d'ordine - 119 trascrizione - 1583 Società e pubblicato sul Foglio Annunzi Legali della Prefettura di Genova n. 89 del 7 Maggio 1898, successivamente modificato con atti tutti debitamente omologati, trascritti e pubblicati a sensi di legge.

Iscritta presso la Cancelleria del Tribunale di Roma al n. 592/06 e presso quella del Tribunale di Genova al n. 2245.

Oggetto sociale: La Società ha per oggetto la produzione, la raffinazione ed il commercio degli alcoli e degli zuccheri e dei loro sottoprodotti e derivati, l'attività immobiliare ed edilizia, nonché l'esercizio di attività complementari, accessorie, ausiliarie ed affini, ivi compresa l'industria agricola, ed il commercio dei prodotti tutti inerenti alle attività stesse.

DURATA DELLA SOCIETÀ: SINO AL 31 DICEMBRE 2000

Capitale Sociale al 20 Febbraio 1981 Lire 23.500.000.000 interamente versato, diviso in n. 11.750.000 azioni da nominali Lire 2.000, di cui n. 3.530.000 privilegiate.

CERTIFICATO N. A-00240

DA UNA AZIONE ORDINARIA

DA NOMINALI LIRE 2.000 (duemila)

Il Presidente

Informazioni

Codice ID: 12861
Titolo:ITALIANA INDUSTRIA DEGLI ZUCCHERI - 1 AZIONE ORDINARIA
Data Emissione: 1981
Luogo Emissione: GENOVA
Nazione:ITALIA

Dimensioni:L27 x H32
Nome Stampatore:
AGIS SPA - AVEGNO
Firma Autografa:
PRESIDENTE - FRONTE E RETRO

Quotazione

Quotazione Scripofilia.it : **€ 39,00 / US$ 0,00**

Quotazione Ufficiale : €39,00 US$ 0,00

risparmio del 0,00%

Cenni Storici

Il procedimento di produzione dello zucchero varia a seconda che si tratti di produzione dalla canna da zucchero o dalla bieta.

Questa consiste nell'estrazione del saccarosio dalla canna spogliata delle foglie ed è tradizionalmente costituita da due fasi. L'estrazione dello zucchero grezzo mediante macinazione della canna e lo sbiancamento dell'estratto per ottenere zucchero raffinato, con un contenuto in saccarosio del 99%. Le raffinerie sono situate in genere vicino ai luoghi di consumo del prodotto finito in Europa, Nordamerica e Giappone. Le due fasi stanno lentamente combinandosi: l'incremento domanda di zucchero fa sì che le due fasi vengano eseguite nei medesimi stabilimenti. Le operazioni di trattamento della canna da zucchero possono provocare esplosioni di polveri, che necessitano l'uso di utensili anti-scintilla in molti stabilimenti di macinazione.

La canna da zucchero, già privata delle foglie al momento del raccolto, viene sottoposta a lavaggi multipli per eliminare le scorie ed i parassiti. Quindi le canne vengono tagliate e sottoposte all'azione di coltelli rotanti per essere sminuzzate. Dopo queste operazioni i ritagli di canna vengono ripetutamente sottoposti a fasi alterne di macerazione in acqua e torchiatura meccanica da rulli, fino all'estrazione di un succo (melassa) contenente circa il 10 - 15% di saccarosio. I residui solidi, chiamati bagasse, vengono utilizzati in gran parte come combustibile per generare vapore (spesso utilizzato nello stesso stabilimento per la raffinazione) e in parte come materia prima per la produzione di carta. Il succo così ricavato è pronto per la fase di raffinazione.

La raffinazione purifica ulteriormente lo zucchero greggio. Esso viene dapprima miscelato con sciroppo grezzo e quindi centrifugato in un procedimento detto di "affinamento". Il suo scopo è quello di asportare la pellicola che ricopre esternamente i cristalli di saccarosio, che è meno pura della parte interna. Ciò che rimane dopo questo "lavaggio" viene sciolto facendone uno sciroppo contenente circa il 60% di saccarosio. La soluzione viene chiarificata con aggiunta di acido fosforico e con idrossido di calcio che precipitano sotto forma di fosfato di calcio. Le particelle di fosfato di calcio "intrappolano" alcune impurità e ne assorbono altre e quindi risalgono in superficie ove possono venir scremate via. Un procedimento alternativo è quello della "carbonatazione", cioè l'utilizzo di anidride carbonica, al posto dell'acido fosforico, e idrossido di calcio, che producono un precipitato di carbonato di calcio.Come nel processo di macinazione, i cristalli di saccarosio vengono separati dalla melassa per centrifugazione. Altro zucchero viene recuperato dalla melassa mescolando lo sciroppo rimasto con i residui di lavaggio di affinamento e quindi cristallizzando il risultato che sarà lo zucchero marrone (brown sugar).

Impianto di lavorazione della canna da zucchero a Santa Elisa nel Sertãozinho, uno dei più grandi e più vecchi del BrasileQuando ulteriori procedimenti di raffinazione sulla parte residua dei vari processi non sarebbero più economicamente convenienti, la melassa finale contiene ancora tra il 20 ed il 30% di saccarosio e tra il 15 e il 25% di glucosio e fruttosio.Per produrre lo zucchero granulare che non si compatti in zolle, esso deve dapprima essere trattato a caldo in essiccatoi rotanti e successivamente raffreddato con correnti di aria fredda per più giorni.