

Зберігання ячменю

Зерно - живий організм, у якому навіть після збирання протікають характерні життєві процеси.

В Україні створено багато сортів ячменю, які повністю можуть забезпечити виробництво фуражним зерном і пивоварною сировиною.

Загальна потреба держави в зерні ячменю значно перевищує рівень сучасного виробництва. На нестабільність валового виробництва зерна ячменю ярого у різні роки відчутний вплив здійснило коливання урожайності.

Ячмінь – одна з важливих зернофуражних культур. Його зерно використовують як цінний концентрований корм для тварин, а також для виробництва пива, крупи.

Зерно насіннєве зберігають у закритих зерноскладах насипом чи запакованим. Висота насипу не має перевищувати 2 м, у сховищах із активною вентиляцією до 2,6 м. Не допускають розміщення у суміжних засіках насіння важковідокремлюваних культур (наприклад, жито і пшеницю, ячмінь і овес). Щоб насіння не змішувалось, засіки не досипають на 15–20 см, встановлюють їх на відстані 0,5 м від зовнішніх стін сховища. Запакованим зберігають насіння добазових, базових категорій, а інколи й перших репродукцій. Мішки вкладають штабелем на піддони з віддаленням від підлоги на 15 см, а від стін — на 70 см.

Зернову масу, призначену для тривалого зберігання, висушену до вологості, нижче критичної, зберігають у сухому стані. Температура зберігання сухого зерна хоч і несуттєво, але впливає на інтенсивність його дихання, тому завжди краще, коли вона нижча.

Регулярно необхідно вести спостереження за температурою, зараженістю, вологістю, органолептичними показниками. Температуру свіжозібраного зерна (перші три місяці) вологого вимірюють щодня; зерна середньої сухості — один раз на три дні; зерна сухого — не рідше одного разу на 15 днів. На зараженість комірними шкідниками перевіряють щодаки при температурі зерна вище плюс 10°C, один раз на 15 днів — при температурі нижче 0°C, коли температура повітря складає –5 °C вони гинуть. Зразок для встановлення зараженості відбирають на глибині 0,5-0,8 м у темніших і менш вентиляційованих місцях.

Органолептичні показники визначають завжди перед визначенням будь-якого іншого показника якості зерна. Вологість вимірюють при тривалій зміні метеорологічних умов (більш як два тижні). Вміст вологи та сміттєвих домішок визначають обов'язково для партій зерна, які надходять або призначені для відвантаження.

Якість продовольчого зерна та зерна насінного призначення визначають за показниками і в терміни, передбачені для зерна відповідного цільового призначення. Якість зібраного зерна контролюють як у процесі післязбиральної обробки (застосовують внутрішньогосподарський контроль якості), так і на стадії зберігання. Зерно ячменю продовольчо-кормове і технічне контролюють за показниками, встановленими для зберігання ДСТУ 3769-98, насіння — згідно з вимогами ДСТУ 2240-93.