

Существует целый комплекс мероприятий, которые позволяют долгое время сохранять запасы зерна. Для успешной сохранности зерна, следует правильно подготавливать партии зерна, хранилища и соблюдать режим хранения. Сохранность зерна зависит от таких факторов как: биохимические процессы, температура, влажность, развитие в массе хлебных вредителей и микроорганизмов.

В каких помещениях хранят зерно?

Элеваторы, зерносклады – это специальные зернохранилища в которых, собственно, и хранят зерно. Перед самой засыпкой урожая, производят мероприятия по обеззараживанию зернохранилища путём дезинсекции, аэрозольным, газовым и влажным способами. Тара, перевозочные средства, оборудование подвергается дезинсекции.

Какие есть условия хранения зерна?

В хранилищах зёрна хранят насыпью. В силосах элеватора высота насыпи зерна (ржи, ячменя, овса, гречихи) должна быть до 30 метров, с критической ниже критической влажностью 2%. Насыпь Риса, просо, гороха должна быть не выше 15 метров. В напольных зерноскладах насыпь высотой до 5 метров (ячмень, рожь, кукуруза, овёс, рис, пшеница), а в случае с бобовыми культурами до 2 метров.

Элитные семена (кукурузу, мак, табак), обработанных на специальных заводах, хранят в плёнке, крафтбумаге, тканевых мешках. Семена в мешках аккуратно укладывают штабелем в пятнадцать рядов.

За партиями зерна, хранящимися в зернохранилище, ведётся постоянное наблюдение. О надёжности хранения зерна можно судить по температуре на различных участках насыпи. Так, температура 10 °С и ниже говорит о надёжном хранении, а 20 °С и выше – менее устойчивом. О неблагоприятном хранении можно говорить, если температура насыпи зерна превышает температуру воздуха.

Кроме того, проверяют влажность зерна. Так, в сухом зерне, которое может храниться долгие годы, влажность должна составлять 10-12%. А зерно с влажностью 20-25% при хранении может прорасти. Влажное зерно заплесневевает и образует затхлый запах. Однако влажное зерно можно хранить в охлаждённом состоянии при температуре ниже 10 °С.

Помимо температуры и влажности, насыпи зерна проверяют на наличие клещей и насекомых, которые негативно влияют на хранение зерна. В семенном зерне проверяют уровень всхожести.

Какую обработку может проходить зерно?

Перед засыпкой в тару, сначала производят сушку зерна, отчищают от различного сора и охлаждают до 13 - 14 °С. Для кормового зерна иногда используют особый способ хранения - химическое консервирование.

Для чего используется сепаратор и где его можно купить в Украине? [Купить зерновой сепаратор](#) можно на сайте zernopogrutzka.com.ua

С помощью зернового сепаратора можно отчистить зерно от подсолнечника, кукурузы, зернобобовых, крупяных, колосковых культур, а так же от различного мусора. В результате такой обработки получают:

- высококачественное зерно;
- посевное зерно;
- фуража - корм для скота;
- мусор.

На Украине купить зерновой сепаратор можно в Запорожской области в городе Орехов по улице Труда 46, либо в Киеве по улице Щорса 36. Чтобы обратиться в магазин необходимо позвонить по одному из указанных номеров телефона: +380 (050)337-49-51, +380(067)613-84-31, +38 (06141) 4-49-20 или написать сообщение с обращением на электронную почту gaewoo1261@gmail.com.