Роль режимов хранения поддержания качества зерна

Выполнила: Студентка 32группы Черных Ирина Вопросы хранения зерна — это комплексные долгосрочные мероприятия, в задачу которых входит сокращение до минимума возможных потерь зерна и улучшение его качества.

Партии зерна, хранящиеся в насыпи, принято называть зерновыми массами. Зерновые массы обладают определенными физическими свойствами, которые необходимо учитывать в тактике хранения.

Умелое использование этих свойств при транспортировке, обработке и хранении зерновых масс, обеспечивает сокращение потерь, способствует улучшению качества партий зерна и снижению издержек, связанных с производством и использованием зерна

К таким физическим свойствам относят:

- 1. сыпучесть
- 2. самосортирование
- 3. скважность
- 4. сорбционные свойства
- 5. теплофизические свойства.

Сыпучесть имеет огромное практическое значение. Благодаря этому свойству зерновая масса способна заполнять хранилища любой конфигурации. При загрузке и разгрузке хранилищ используется принцип самотека. Зерновые массы легко перемещаются при помощи норий, транспортеров, пневмотранспортных установок.

Сыпучесть — способность сыпаться и скатываться (подвижность) по наклонной плоскости. Большая подвижность зерновой массы, объясняется тем, что в основе своей состоит из отдельных мелких твердых частиц — зерен основной культуры и различных примесей



- Самосортирование расслоение зерновой массы по плотности и парусности входящих в нее компонентов. При транспортировке зерна, при пересыпании ее со значительным перепадом высоты легкие примеси, щуплые зерна, семена в цветочных пленках перемещаются к поверхности насыпи, а тяжелые уходят в ее нижнюю часть.
- Самосортирование явление отрицательное. При заполнении силосов элеваторов у стен накапливаются легкие примеси. Повышенная засоренность плохая обеспеченность кислородом вызывает самосогревание.
- Самосогревание вызывает трудности при оценке качества зерна. среднюю пробу зерна надо составлять из точечных проб, полученных из разных участков насыпи.

Скважность — наличие в зерновой массе межзерновых пространств, заполненных воздухом. Наличие скважин влияет на физические и физиологические процессы, протекающие в зерновой массе. Воздух перемещающийся по скважинам способствует передаче тепла, перемещению влаги. Газопроницаемость зерновых масс, позволяет использовать это свойство для продувания их воздухом при активном вентилировании или вводить в них пары различных отравляющих веществ для обеззараживания (дезинфекции). Запас воздуха в межзерновых пространствах нужен и для сохранения жизнеспособности семян.

Скважность зависит от влажности (с увеличением влажности уменьшается скважность, зерно разбухает), крупные примеси увеличивают скважность.

- Сорбционные свойства поглощение зерном всех растений паров различных веществ и газов из окружающей среды.
- Способность к сорбции объясняется двумя причинами:
- а) капиллярно-пористой коллоидной структурой зерна;
- б) скважностью зерновой массы.

Теплофизические свойства.

• На эффективность сушки, активное вентилирование, а также хранения оказывают влияние тепловые свойства.

Важнейшие факторы влияющие на состояние и сохранность зерна, следующие:

- а) влажность зерновой массы и окружающей среды;
- б) температура зерновой массы и окружающей среды;
- в) доступ воздуха к зерновой массе.
- Данные факторы положены в основу режимов хранения.

Применяют три следующих режима хранения зерновых масс:

- Хранение в сухом состоянии, то есть с влажностью до критической (15%);
- Хранение в охлажденном состоянии;
- Хранение без доступа воздуха (в герметичном состоянии).

Хранение зерна в сухом состоянии.

Режим основан на принципе ксероанабиоза. Обезвоживание любой партии зерна и семян до влажности ниже критической (14,5%) приводит все живые компоненты (за исключением насекомых-вредителей) в анабиотическое состояние. При таких условиях в зерне исключается повышенный газообмен, развитие микроорганизмов и клещей.

Этот режим является основным средством для поддержания высокой жизнеспособности семян в партиях посевного материала всех культур и качества зерна продовольственного назначения.

Данный режим наиболее приемлем для долгосрочного хранения зерна и семян.

Но хранение зерновых масс в сухом состоянии не исключают необходимость систематического контроля за всхожестью семенного материала.

Хранение зерна в охлажденном состоянии.

Данный режим основан на принципе термоанабиоза. Чувствительность живых компонентов зерновой массы к пониженным температурам позволяет резко снижать их жизнеспособность или препятствовать совсем. Хранению в охлажденном состоянии способствует большая тепловая инерция зерновых масс. На основе этого свойства даже в средней зоне нашей страны в большей части насыпи зерна в складах пониженную температуру сохраняют с осени до конца весны, а в силосах элеваторов в течение всего года.

Охлаждение зерновой массы 1 степени если температура всех слоев ниже $+10^{O}$ C, 2 степень температура ниже 0^{O} C.

Хранение зерна без доступа воздуха.

Такой способ основан на принципе аноксианабиоза. Отсутствие кислорода в межзерновых пространствах и над зерновой массой значительно уменьшает интенсивность дыхания, и зерно переходит на анаэробное дыхание и жизненные процессы приостанавливаются. Важное значение имеет влажность зерна, оно должно быть ниже критической (15%), то есть -13-14%. Безкислородную среду создают одним из трех путей: 1 путь — естественным накоплением углерода и потерей кислорода в процессе

дыхания;

2 путь – введение в зерновую массу газов вытесняющих кислород (воздух) такие газы как диоксид углерода, азот и другие.

3 путь – создание в зерновой массе вакуума.

В сельском хозяйстве используют первый путь. Для создания режима хранения используют герметичные склады (элеваторы). Массовое хранение зерна без доступа воздуха осуществляют в грунте (троншеях).

