

ВОЛОГІСТЬ СОНЯШНИКА ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ТА ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

Соняшник є важливою олійною культурою з низкою вимог як до вирощування, так і зберігання. Для того щоб зберегти зерно визначають фактичну вологість соняшнику за допомогою лабораторного обладнання та вживають заходів щодо облаштування приміщення, де зберігатиметься врожай.

Якість зберігання залежить від декількох факторів, включаючи умови та тривалість зберігання та кінцеве призначення продукції (наприклад, для олійно-жирової або харчової продукції).

При зберіганні соняшнику в зерносховищах або на фермах слід дотримуватися таких рекомендацій:

- **Моніторинг.** Визначення вологи в насінні соняшника з використанням вологомірів забезпечує постійний контроль. Відповідно в залежності від сорту можна вживати заходів для запобігання відволоженню зерна.

- **Хороша вентиляція.** Забезпечте хорошу вентиляцію сховища, щоб уникнути нерівномірного розподілу вологи та запобігти конденсації, яка може призвести до розвитку цвілі.

- **Сушка перед зберіганням.** Якщо рівень вологості надто високий – проведіть процедури сушіння.

- **Контроль температури.** Намагайтеся підтримувати стабільну температуру в сховищі, враховуючи сортові якості, щоб мінімізувати зміни вологи через коливання температури.

Базова вологість урожаю соняшника

Базова вологість варіює в залежності від безлічі факторів, включаючи клімат, погоду, фазу дозрівання, метод збирання та обробки врожаю. На момент збирання врожаю норма становить 12-14%. Відповідно до ДСТУ залежно від сорту вологість за підсумком коливається від 6 до 8% для забезпечення оптимальних умов зберігання. Цей поріг допомагає запобігти різноманітним проблемам, таким як загнивання, проростання, утворення цвілі і втрата якості продукції.

Рекомендації можуть відрізнятися залежно від країни, регіону та технології вирощування. Часто сільськогосподарські організації та асоціації надають рекомендації та стандарти для сільськогосподарських культур, включаючи соняшник.

Збір соняшнику вчасно та за правильної вологості важливий для забезпечення довгострокового зберігання з високою якістю продукції.

ЛАБОРАТОРНЕ ОБЛАДНАННЯ
для зернової та комбікормової промисловості

V.!
Ventallab

Тел. 0800 306 725
info@ventallab.ua
www.ventallab.ua

Вологість соняшнику для тривалого зберігання: сушіння насіння та підготовка приміщення

Для забезпечення тривалого зберігання соняшнику важливо не лише сушити насіння до певного показника, але також створити відповідні умови у приміщенні для зберігання. **Ось кілька кроків, які можна зробити для тривалого зберігання соняшнику:**

- **Сушіння насіння.** Збирайте врожай у строк, щоб уникнути пересихання чи перезрівання насіння. Використовуйте сушильні шафи для досягнення оптимальної вологості, яка зазвичай становить від 8 до 12%. Це допоможе запобігти загниванню та розвитку цвілі під час зберігання. Умови сушіння можуть залежати від кліматичних умов, але зазвичай потрібна хороша циркуляція повітря та моніторинг вологості.

- **Калібрування обладнання.** Перед використанням сушильного обладнання переконайтеся в правильному калібруванні. Це забезпечить точні результати сушіння.

- **Підготовка приміщення.** Перед зберіганням підготуйте складське приміщення. Очистіть його від сміття, переконайтеся в хорошій вентиляції та створіть умови для підтримки стабільної температури та вологості. Уникайте стрибків температури, оскільки це може призвести до конденсації вологи та утворення плісняви.

- **Контроль вологості та температури.** Встановіть систему контролю вологості та температури у приміщенні зберігання. Це дозволить вам регулювати умови у приміщенні залежно від зовнішніх факторів. Намагайтеся підтримувати температуру в діапазоні від 5 °C до 20 °C та вологість від 40 до 70%.

- **Регулярні інспекції.** Регулярно перевіряйте стан запасів. Виявляйте та усувайте проблеми своєчасно, такі як можливі ознаки плісняви, наявність шкідників.

Дотримання цих кроків допоможе створити оптимальні умови для тривалого зберігання соняшнику і підтримки його якості.

Обладнання для визначення вологості насіння соняшника

Для визначення рівня вологи використовуються різні прилади, що вимірюють вміст вологи в насінні. Розглянемо як визначити вологість соняшнику в лабораторних умовах.

Електронні вологоміри призначені для точного виміру вологості насіння. Вони зазвичай оснащені датчиками, які вводяться в зразок насіння, і можуть надати швидкі та точні результати.

Залежно від моделі вони можуть бути портативними або стаціонарними, а деякі моделі також мають можливість автоматичного записування результатів вимірювань.

Вологоміри для зерна Wile 55 / 65 / 78 (Фінляндія)



Рекомендується проводити вимірювання регулярно, наприклад, кожні кілька тижнів, особливо в періоди збирання врожаю та зберігання.

Вологонатуромір Wile 200 з вбудованими вагами (Фінляндія)



Вологомір для зерна **Wile 200** – це сучасний портативний прилад для швидкого і точного визначення вологості, натурності, температури зерна, насіння та інших культур як в лабораторних умовах, так і прямо в полі, на відкритих зерносховищах або в елеваторах.

Купуючи вологомір зерна Wile від Farmcomp в компанії Вента Лаб, ви отримуєте офіційну гарантію виробника, що надає право на офіційне сервісне обслуговування на території України.

Сушильні шафи Memmert (Німеччина)



Арбітражний метод визначення вологості передбачає зважування зразка, далі слідує сушіння і повторне зважування після остигання зерна. **Memmert** – це німецький виробник, який славиться своєю якістю та надійністю.

Сушильна шафа Memmert виготовлена з високоякісних матеріалів і проходить строгі тестування, що забезпечує довгий термін служби та стабільну роботу пристроїв. Компанія має кілька різновидів сушильних шаф, які можуть задовольнити різні потреби та вимоги користувачів.

Ось деякі з основних видів:

Природна конвекція (Natural Convection). Шафи з природною конвекцією надають оптимальне розподілення тепла всередині камери без застосування вентиляторів. Вони ідеально підходять для сушіння та стерилізації чутливих матеріалів або зразків, де механічні дії від вентиляції можуть бути небажаними.

Примусова конвекція. Шафи з примусовою конвекцією оснащені вентилятором. Вони забезпечують більш швидкий та рівномірний розподіл тепла, що робить їх ідеальним вибором для процесів, що потребують точних та швидких результатів.

Термогравіметричні аналізатори вологості AND (Японія)



Аналізатор вологості AND – сучасний прилад для експрес-визначення масової частки вологи термогравіметричним методом. Має сертифікат відповідності та внесений в реєстр засобів виміральної техніки (Сертифікат № UA.TR.001 70-20).

Спочатку цільне або розмелене зерно зважується, після чого відбувається нагрівання та зневоднення у спеціальному приладі.

Проводиться ще одне зважування і за різницею мас визначають значення вологи.

- Висока повторюваність 0,01% (стандартне відхилення).
- Швидкий і рівномірний нагрів за допомогою галогенової лампи.



З повагою,
ЛІБУЦЬКА Олеся
(067) 622-14-60
o.libutska@ventalab.ua

ТОВ "Вента Лаб Агро"
<https://ventalab.ua>