

|| Información Área Agronomía

Influencia del almacenamiento en la calidad de los granos.

Al aumentar la temperatura ambiente el riesgo se incrementa

El riesgo se mide considerando la humedad del grano, el envejecimiento normal de la bolsa y la posibilidad de rotura de la bolsa por agentes externos.

Es importante tener en cuenta que estos valores de riesgo son orientativos, no son absolutos y pueden variar en diferentes situaciones. Como regla general podemos decir que a medida que aumenta la temperatura ambiente, aumenta el riesgo.

Asimismo, es imprescindible cuidar permanentemente la integridad de la bolsa y tapar inmediatamente las roturas. Para abrir la bolsa, hacerlo siempre de la base hacia arriba, no cortar nunca la bolsa llena de arriba, en forma longitudinal, porque es su parte más débil y se rasga automáticamente, en pocos segundos, a todo lo largo.

Otro aspecto a tener en cuenta es la recuperación de las bolsas utilizadas para evitar la contaminación del medio ambiente.

La recolección y reciclado de los plásticos (bidones, bolsas, etc.) en agricultura, es una deuda que tenemos con la sustentabilidad del ambiente y que la debemos afrontar inmediatamente ya que, dentro de las exigencias de calidad en la producción de alimentos está, justamente, el evitar el daño al medio ambiente.

Consultar:

[Principios básicos de almacenamiento](#)

[Tipos de almacenamiento](#)

[Con respecto a la humedad](#)

[Guía de almacenamiento de granos secos](#)

[Apuesta a la calidad](#)

Para suscribirse al boletín envíe un email a:

<mailto:manfredicomunica@correo.inta.gov.ar>

Para cancelar su suscripción envíe un email a:

<mailto:manfredicomunica@correo.inta.gov.ar>

Este boletín es editado en el Área de Comunicaciones. E.E.A. Manfredi

Dirección Postal EEA Manfredi. Ruta Nac. Nº 9 Km. 636

C.P. (5988) Manfredi. Pcia. de Cba.

Tel. Fax: 03572-493061/53/58