

|| Información Área Agronomía

Influencia del almacenamiento en la calidad de los granos

Tipos de almacenamientos

Están los de atmósfera normal, es decir, silos metálicos, celdas, etc., y de atmósfera modificada que son los silos bolsa, de una gran difusión en la actualidad.

Para la campaña 2001-2002 se estima que 30 millones de toneladas se almacenaron en chacra, correspondiendo 20 millones de toneladas a los de primer tipo y 8 a 10 millones de toneladas en silo bolsas.

Atmósfera Normal

En estas condiciones los granos interactúan permanentemente con el medio ambiente, en particular con la temperatura.

A mayor humedad del grano y a mayor temperatura ambiente, el tiempo de almacenamiento se acorta.

Consecuentemente, aumenta la actividad respiratoria de los microorganismos, de los granos y también de otros seres vivos.

Por eso es imprescindible, en este tipo de sistema de almacenamiento, secar el grano antes de almacenarlo, caso contrario al menos hay que disponer de algún sistema para bajar la temperatura para reducir los riesgos de deterioro en muy poco tiempo.

Las plantas de silo que se están instalando en campo deberían tener, por lo menos, un sistema de aireación para enfriar el grano y si es posible un sistema de enfriado eficiente para que el almacenamiento sea lo mejor posible.

Implica además la necesidad de hacer un efectivo control de insectos durante el almacenamiento.

También en estas condiciones se potencia el desarrollo de los hongos, que a su vez son causantes del calentamiento de los granos, por el efecto de la respiración de los microorganismos, principalmente hongos.

Si se pudiera mantener la ausencia de hongos, el calentamiento no se daría.

Los hongos actúan calentando hasta 50 grados de temperatura; después hasta 70, intervienen bacterias y posteriormente aumenta aún más la temperatura por autocombustión química, pudiendo llegar a incendiarse, especialmente en granos con alto contenido de aceite.

Principios básicos de almacenamiento
Con respecto a la humedad
Guía de almacenamiento de granos secos
Riesgo al aumentar la temperatura ambiente
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. N° 9 Km. 636
C.P. (5988) Manfredi. Pcia. de Cba.
Tel. Fax: 03572-493061/53/58