TÁROLÓBAN A TERMÉNY!
HÁTRADŐLHETÜNK?

A szántóföldi növénytermesztést folytatók sokszor megnyugodva dőlnek hátra a betakarítás végeztével, hiszen a termék-előállítás folyamata lezárult, a gazdálkodás eredményességét befolyásoló veszélyforrások nagy részét ekkorra már maguk mögött tudják. Van azonban egy tényező, a méltatlanul kevés figyelemben részesülő terménytárolás, amelynek során szerencsétlen esetben akár még a gazdálkodásunk eredményessége is veszélybe kerülhet. Megválaszolva tehát a címben szereplő kérdést, hogy hátradőlhetünk-e, nem, nem tanácsos!

Miért?

A tárolókban elhelyezett termény élő anyag, számos raktári kártevőknek és kórokozónak biztosít táplálékot, valamint életteret. Ezek a károsítók mennyiségi, de főként minőségi szempontból folyamatosan veszélyeztetik a terményünket. Ahhoz, hogy a veszteségeinket mérsékeljük, vagy teljesen kiküszöböljük, a terménytárolást megelőzően is szükség van egyes intézkedésekre, de arra is, hogy folyamatosan figyelemmel kísérjük a raktározott tételek állapotát a tárolás során.

Megelőző intézkedések

Anélkül, hogy részletesen sorra vennénk a betárolást megelőzően kötelezően végrehajtandó feladatokat, említsük meg a legfontosabbakat. Ezek egyike a tárolótér nagyon alapos, minden egyes zugra, fal- és padlórepedésre, akár az öt méter magasan elhelyezkedő szerkezeti elemre is kiterjedő takarítása, majd rovarölő készítménnyel történő kezelése. A műveletnek ki kell terjednie az anyagmozgatás eszközeire, valamint a tárolótér tágabb környezetére is, ugyanis a felvonó aknájában felhalmozódott termény, vagy a raktár környezetében elhelyezett rostaalj, vagy raktári söpredék fertőzési gócpontként szolgálhat. Ugyancsak nagyon fontos, hogy megakadályozzuk a padozaton át beszivárgó, vagy a födémről becsorgó csapadék, vagy hólé tárolótérbe jutását, a betárolt termény fel- vagy benedvesedését, mert az a kártevők és kórokozók megjelenéséhez és felszaporodásához vezethet.

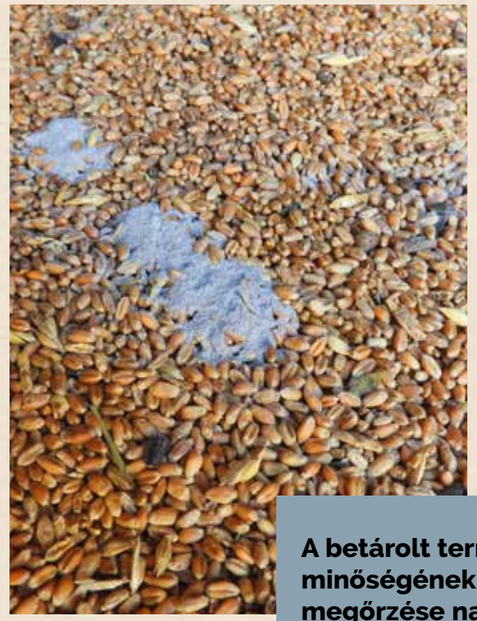
Feladatok a betároláskor

Bár már közeledünk a termény raktárban való elhelyezéséhez, de még mindig van feladatunk, amelyet ezt megelőzően kell végrehajtanunk. Ez pedig a földekről beérkező termés gondos tisztítása. Ennek során el kell távolítanunk minden növényi törmeléket, a gyommagvakat, a rovarmaradványokat, a tört vagy sérült szemeket és a port. Ezek ugyanis a betároláskor tömörödött gócokat képezhetnek, amelyekben a termény életfolyamatai miatt képződő vízpára lecsapódhat, amely elindíthatja a termény benedvesedését, hőmérsékletének emelkedését. Nagyon fontos kérdés a termény szárítása is, azaz, hogy milyen nedvességtartalomra és mennyire egyenletesen sikerül leszárítanunk a beszállított, majd elraktározott termést. Általánosságban azt lehet mondani, hogy minél alacsonyabb a szemek nedvességtartalma, annál kisebb a valószínűsége, hogy a tárolás során probléma adódjon. Például a búzánál és kukoricánál oly fontos toxinkérdés egy részét már önmagában az megoldja, ha 13% alá csökkentjük a szemek nedvességtartalmát. Ez alatt ugyanis már azok a gombafajok is csak mérsékelten találják meg az életfeltételeiket, amelyek még raktári körülmények között is képesek a toxintermelésre.

A terménytárolás összetett folyamat, annak sikerességét sok tényező befolyásolja.

Feladatok a tárolás során

A legfontosabb feladat a tárolás során a betárolt termény folyamatos ellenőrzése. A legegyszerűbb mód erre a hőmérséklet rendszeres mérése a garmadában vagy a toronyban, ugyanis a melegedés egyértelműen utal a káros folyamatokra. Az ellenőrzésnek ki kell arra is térnie, nem éri-e nedvesség a betárolt árut. Akár a födém felől becsorgó, akár az aljzat felől befolyó csapadékvíz, vagy hólé felnedvesíti a terményt, gócképződéshez vezethet, amelyben mind a raktári kártevők, mint a raktározás során fellépő gombabetegségek kedvező körülményeket találhatnak a szaporodásukhoz. Kissé fárasztó, de nagyon hatékony módja az ellenőrzésnek, amikor a síktárolóban betárolt garmada tetejét bejárva keressük a cseppenő, vagy befolyó víz nyomait, a kicsírázott magokat, a zöldellő foltokat. Ilyenkor ugyancsak rátalálhatunk a raktári molykártevők sűrű szövedékével borított gócokra is. De, a raktári kártevők monitorozására már a rendelkezésünkre állnak olyan speciális eszközök is, amelyekkel mechanikus módon vagy feromonok segítségével kémiai ingerek útján figyelemmel tudjuk kísérni a rovarkártevők betelepedését, felszaporodását.



A betárolt termény minőségének megőrzése nagy odafigyelést és fegyelmet igényel.

Teendők a kitárolás előtt

Minden raktárban lévő termény életében eljön a pillanat, amikor kitárolásra kerül akár értékesítés, akár takarmányozás céljából. Az értékesítési célú kitárolásnál érdemes előre megtervezni, milyen időpontban milyen beavatkozást végzünk majd el. Egy raktári kártevőkkel fertőzött tételt szinte biztosan mentesíteni kell, ami ebben az esetben foszforhidrogénnel végzett gázosítást jelent. Érdemes azzal számolni, hogy a téli időszakban, az alacsony hőmérsékletű termény esetében lényegesen hosszabb behatási időre – akár 7-10 napra – van szükség a jó hatékonyság eléréséhez. Azt is érdemes szem előtt tartani, hogy az erősen lehűlt terményben (<5 °C) nincs értelme terménygázosítást végezni, mert az biztosan nem fogja tudni hozni az elvárt hatékonyságot. A behatási, valamint az előírt várakozási idő lejártával a terményt kötelezően át kell rostálni. A jogszabályi változások ezt ma már nemcsak az alumínium- hanem a magnéziumfoszfid-tartalmú készítmények felhasználásakor is előírják. Az átrostálással nem pusztán azt érjük el, hogy a szabadon behelyezett gázosító szer maradványai kikerülnek az értékesítendő terményből, hanem ezzel azt is biztosítjuk, hogy az esetleg ki nem gázosodó pellet- és tablettamaradványok is eltávolításra kerüljenek. Az exportra történő szállítás során gyakorta tapasztalható, hogy a fogadó országok rendkívül szigorúan veszik a veszélyes foszforhidrogén-gáz határérték feletti mennyiségét a megvásárolt terményben, ezért probléma esetén akár egész irányvonatokat is visszafordítanak. Érdemes tehát ezt a kérdést kellő odafigyeléssel kezelnünk.

Ahogyan a fentiekben is írtuk, a terménytárolás sajnos nem mindenhol kap kellő figyelmet, pedig összetett, nagy odafigyelést és fegyelmet, ezen túl kellő műszaki hátteret igényel a raktározott termények rovarkártevőktől és gombabetegségektől való megóvása. Amikor már hátunk mögött tudhatjuk a szántóföldön felmerülő veszélyhelyzeteket, kár vállalnunk annak felesleges kockázatát, hogy a nem megfelelő tárolás miatt romoljon a terményünk minősége, megnehezítve ezzel annak értékesítését, rontva annak árpozícióját.

AGRÁRUNIÓ