

Versuch zur Getreidekonservierung

Zur Konservierung von Getreide wurde in Köllitsch (Dr. Steinhöfel) Temperaturmessungen in Versuchssilos durchgeführt. Der Versuch zeigt, dass nur bei mit Propionsäure behandeltem Getreide und bei siliertem Getreide eine verlustarme Lagerung möglich war. Beim silierten Getreide blieb nach Öffnen des Silos lediglich das mit biologischem Siliermittel behandelte Getreide stabil.

Beschreibung

Das erntefrische Getreide hatte einen Trockenmassegehalt von 77 %, der für den Versuch über Wasserzusatz auf 60 % abgesenkt wurde. Das Getreide wurde in 5 Varianten konserviert:

1. Lagerung in einem offenen Schütthaufen, ohne Propionsäure
2. Lagerung in einem offenen Schütthaufen, mit 0,7 % Propionsäure
3. Lagerung in einem 15-l-Silierschlauch, unbehandelt
4. Lagerung in einem 15-l-Silierschlauch, unbehandelt und nach 10 Tagen geöffnet
5. Lagerung in einem 15-l-Silierschlauch, behandelt mit biolog. Siliermittel

Ergebnis

Die Behandlung mit Propionsäure bei Lagerung im offenen Schütthaufen und die Silierung in 15-l-Versuchsschläuchen mit und ohne Siliermittelzusatz ergaben über die 30-tägige Messdauer eine sichere Konservierung.

Im Hinblick auf die Verluste nach dem Luftkontakt, ermittelt mit eingelegten Bilanznetzen, überzeugten jedoch nur die mit Propionsäure behandelten bzw. mit biologischen Siliermittel behandelten Varianten. Die Verluste lagen hier im Bereich von vertretbaren 4 bis 6 %, ein Beleg für die aerobe Stabilität. Dagegen wies ungeschützt gelagertes Feuchtgetreide zum Beispiel 32 % Verluste auf.

