

# НАЙБІЛЬШ ІНТЕНСИВНО СВІЖОЗІБРАНЕ ЗЕРНО ДОЗРІВАЄ ПРИ 15-30 °С

**С**віжозібране зерно ще не має повної фізіологічної стиглості, бо в ньому не закінчені процеси вторинного синтезу. **За сприятливих умов зберігання у збіжжі підвищується енергія проростання і поліпшуються деякі технологічні властивості - зменшується кількість водорозчинних речовин і небілкового азоту, із цукрів - синтезується крохмаль, а з жирних кислот і гліцерину - жир.**

У міру завершення цих процесів активність ферментів та інтенсивність дихання зерна знижуються, воно стає фізіологічно зрілим і вступає у стан спокою. Післязбиральне дозрівання відбувається тільки в тих випадках, коли синтез у збіжжі переважає над гідролізом. Це можливе лише при низькій вологості злаків.

У щойно обмолоченому збіжжі підвищеної вологості переважають процеси гідролізу. **За цих умов посівні якості насіння можуть знизитися. Тому необхідно вживати термінові заходи для консервації його сушінням або охолодженням. Теплова обробка не тільки зупиняє гідролітичні процеси, але й сприяє післязбиральному дозріванню.**



На перебіг його значною мірою впливає температура. Найбільш інтенсивно насіння дозріває при 15-30 °С. Щойно зібране зерно сильно не охолоджують - дозрівання в ньому відбувається упродовж 1-2 місяців.

Якщо насіння підвищеної вологості не можна висушити, то його консервують охолодженням (але не проморожуванням). **Післязбиральне дозрівання завершується через деякий час після зниження вологості. Нестача кисню і накопичення в зерновій масі діоксиду вуглецю сповільнює дозрівання, а іноді навіть знижує первісну схожість насіння.**

У північних районах країни сприятливі умови для післязбирального дозрівання збіжжя важко забезпечити. У деякі роки тут живують в дощову погоду, від чого зерно надходить на зберігання з підвищеною вологістю. Тільки зневоднення або тимчасове охолодження дають змогу забезпечити життєздатність і хорошу схожість посівного матеріалу.

**Таким чином, перший період зберігання нового врожаю за активністю і різноманіттям процесів - найбільш складний. У цей час рекомендується щодня перевіряти температуру свіжозібраної зернової маси та спостерігати за її станом.**

Підготувала  
прес-служба  
редакції.