

ЗАЛЕЖНО ВІД ВОЛОГОСТІ ЗЛАКИ ПОДІЛЯЮТЬ НА ЧОТИРИ КАТЕГОРІЇ - СУХІ, СЕРЕДНЬОЇ СУХОСТІ, ВОЛОГІ Й СИРІ

Вологість - це вміст у зерні гігроскопічної води, виражений у відсотках до маси наважки, взятої для аналізу. Як показник якості вона має економічне й технологічне значення. Партія збіжжя реалізується без затримок, якщо вологість його не перевищує граничних показників (для пшениці та ячменю - 14,5 %), оскільки в зерні цінуються сухі речовини, а не вода. За взаємною домовленістю сторін може прийматися і врожай з підвищеною вологістю, але в цьому випадку зменшується оплачувана маса партії зерна. Тобто, робиться натуральна знижка з фізичної маси в розмірі 1 % за кожен зайвий відсоток води. Окрім того, стягується плата ще й за сушіння збіжжя.

Технологічне значення вологості величезне. Зернові культури тривалий час зберігають з мінімальними втратами, якщо вони знаходяться в сухому стані (немає вільної води). Для якісного помелу злаків потрібна певна вологість, бо за її високої присутності не можна успішно розмолоти зерно в борошно або переробити його в крупу, відібрати олію з насіння олійних культур.



Залежно від вологості збіжжя поділяють на чотири стани: сухе (до 14 %), середньої сухості (14,1-15,5 %), вологе (15,6-17 %) і сире (понад 17 %). Стан середньої сухості характеризується тим, що з'являється невелика кількість вільної води при критичній вологості (14,5-15,5 %). Для тривалого зберігання таке зерно не придатне, хоча воно й володіє хорошими технологічними якостями для помелу. Вологе та сире збіжжя потрібно відразу ж сушити.

Підготувала
прес-служба
редакції.