

Специфичности складиштења стрних жита у ПКБ Корпорацији

**Данка Дујовић, дипл.инг.
Оља Момиров, дипл.инг.**

- Стрна жита, међу којима је најзаступљенија пшеница, на нашем подручју чине главни извор угљених хидрата у људској исхрани. Производи од пшеничног брашна су широко и свакодневно заступљени на нашим трпезама и зато је важно произвести квалитетну, безбедну и здравствено исправну сировину (зрно) и очувати је у току складиштења
- Потребно је рационално и плански користити капацитете складишног простора као и опреме за транспорт, сушење и пречишћавање зрна, да би се у оптималном року обавиле неопходне активности.
- Циљ складиштења је да се стварањем оптималних услова доведе ускладиштено зрно у стање у коме су биохемијски процеси сведени на минимум. На тај начин се може очувати квалитет у погледу здравствене безбедности и технолошких својстава.

• Процеси послежетвеног дозревања

Промене током накнадног дозревања су:

- смиривање биохемијских процеса и стабилизација колоида
- премештање влаге у периферне делове (“знојење зрна”)
- смањивање влажности зрна
- повећање енергије клијања
- смањење интензитета дисања и активности ензима
- побољшање технолошког квалитета зрна, јер се наставља синтеза протеина

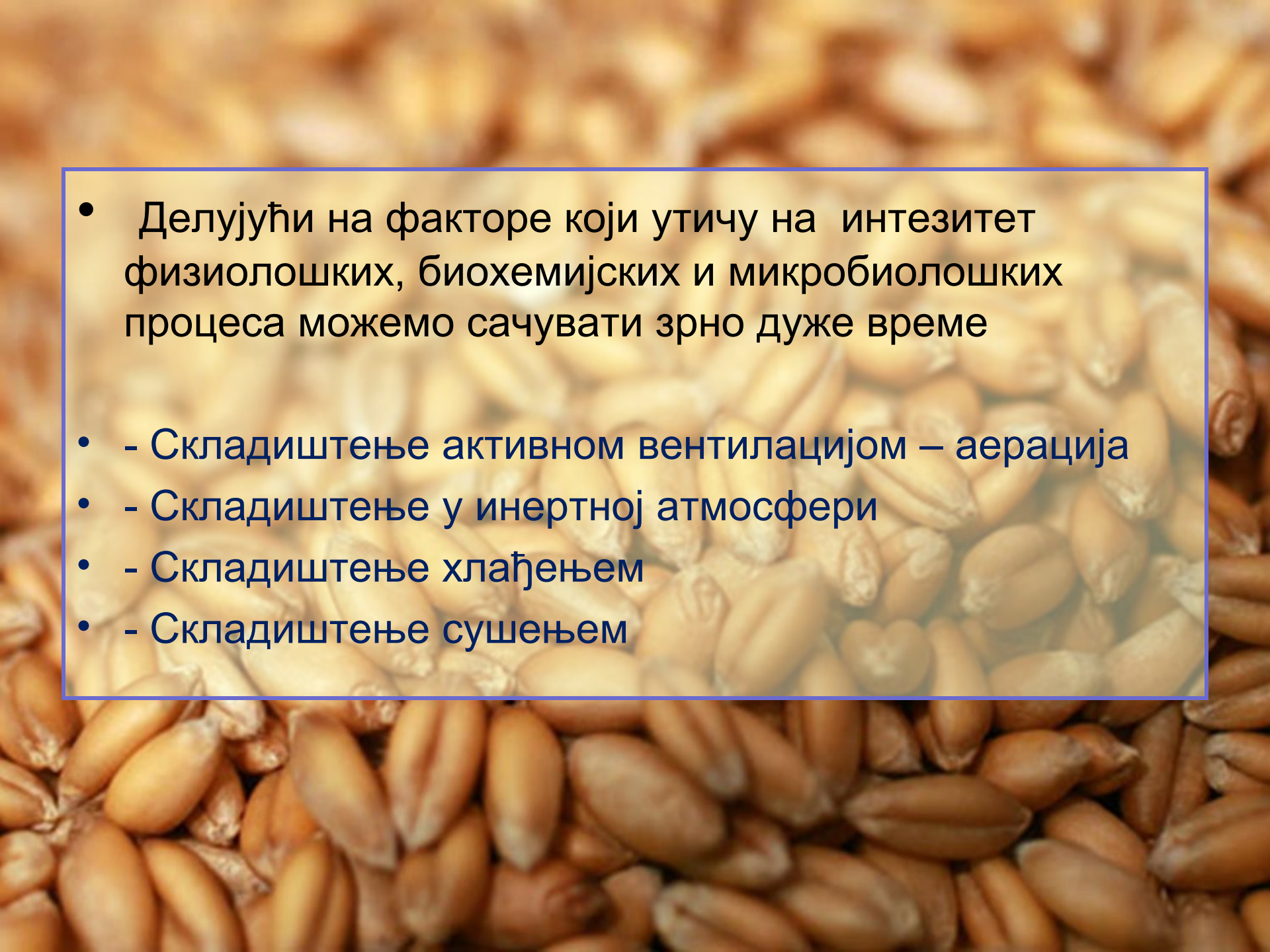
Фактори који утичу на ток послежетвеног дозревања су влажност и температура зрнене масе и присуство кисеоника и да би се овај процес одвијао у позитивном смеру потребно је да влажност зрна буде испод критичне.

• Дисање зрна

На интензитет ових процеса утиче

- влажност зрна – што је влажност већа процеси су интензивнији, тако да код сировог зрна влажности преко 17% интензитет дисања је и до 30 пута већи него код сувог зрна
- температура зрнене масе – са повећањем температуре убрзавају се процеси разградње
- степен зрелости зрна – што је зрно зрелије мање је подложно овим променама
- услови жетве и транспорта зрна – код оштећеног зрна ови процеси су интензивнији

• Присуство инсеката и микрофлоре

- 
- Делујући на факторе који утичу на интензитет физиолошких, биохемијских и микробиолошких процеса можемо сачувати зрно дуже време
 - - Складиштење активном вентилацијом – аерација
 - - Складиштење у инертној атмосфери
 - - Складиштење хлађењем
 - - Складиштење сушењем



ПКБ Корпорација пожњевене житарице складишти у сопственим силосима укупног капацитета 50.000 тона, опремљених транспортном опремом од 60t/h и 100 t/h и сушарама, где се као енергент користи природни гас, учинка сушења 16 t/h и 32 t/h.

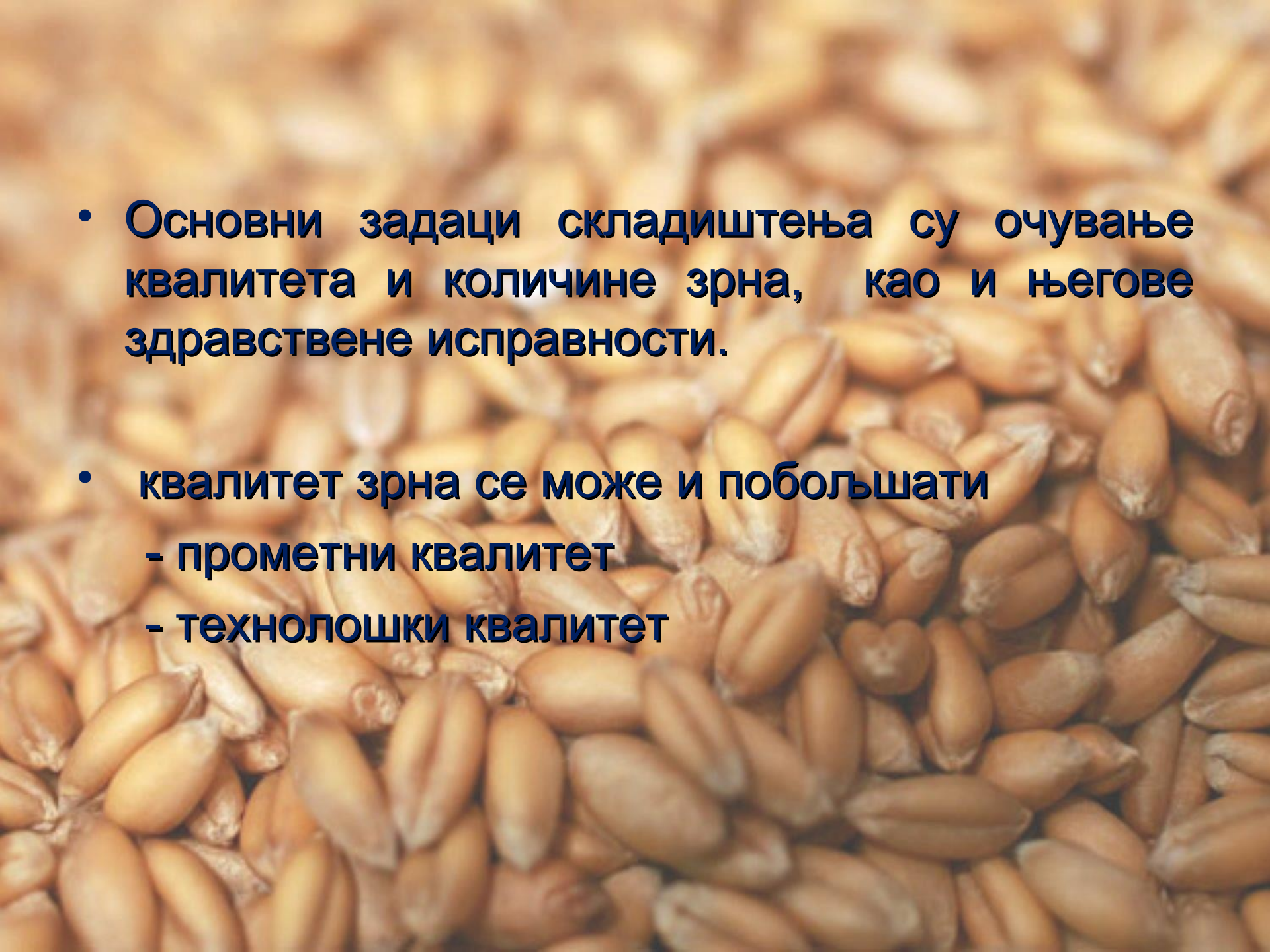
У току складиштења житарица се предузимају следеће мере

- Пријем – **узорковање и анализа квалитета**
- На основу влажности зрна **одвајање влажног зрна**
- **Сушење влажног зрна**
- **Хлађење**
 - елевирање у што краћем року
- **Пречишћавање** масе зрна



- Контрола промена температура у ћелијама
- Контрола квалитета зрна у току складиштења
- Контрола присуства складишних штеточина
- Редовно чишћење ћелија и складишног простора
- Редовна дезинсекција и дератизација
- Вођење записа о наведеним активностима



- 
- **Основни задаци складиштења су очување квалитета и количине зрна, као и његове здравствене исправности.**
 - **квалитет зрна се може и побољшати**
 - **прометни квалитет**
 - **технолошки квалитет**



ХВАЛА НА ПАЖЊИ