

5. Bericht

Beschreiben Sie eine qualitätsgerechte Einlagerung.
Beachten Sie dabei: Basisfeuchte, Vorbereitung der Lagerräume, Beachtung des Lagergutes (TKO Aufgaben).

Elevatoren und Speicher müssen bestimmten Anforderungen entsprechen, die die Unversehrtheit des in ihnen untergebrachten Getreides sowohl in quantitativer als auch in qualitativer Hinsicht gewährleistet.

Ein guter Getreidespeicher muß folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) Unbedingte Dauerhaftigkeit des Gebäudes, dessen Konstruktion, außer den üblichen Belastungen, noch den starken Druck der Getreidemasse aushalten muß.
- b) Einwandfreier Zustand der Fußböden und Wände, der Dächer, Türen und Fenster, so daß ein Verschütten von Getreide, das Eindringen von Grundwasser, Regen oder Schnee, Sand u.a.m. sowie von Vögeln und Nagetieren unmöglich sind, außerordentlich wichtig ist, eine gute wasserdichte Isolierung der gemauerten Wände.
- c) Die Möglichkeit muß bestehen, ortsfeste oder bewegliche Einrichtungen anzuwenden sowie uneingeschränkt den Zustand des lagernden Getreides zu beobachten und systematisch seine Qualität prüfen zu können.
- d) In Elevatoren müssen einwandfreie arbeitende Förderketten, Förderbänder, Getreidereinigungsmaschinen und Belüftungseinrichtungen sowie ein Getreidetrockner mit entsprechender Leistung vorhanden sein, die Arbeitsschutzmittel müssen sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- e) Die Speicher müssen eine gute vorgerichtete und einwandfrei wirkende Einrichtung zur aktiven Belüftung des Getreides (ortsfest und beweglich) aufweisen.
- f) Wände ohne Hohlraumkonstruktion und doppelte Verschalung, offene und trockene Räume unter dem Fußboden von Speichern mit Holzfußböden, die eine wirksame Bekämpfung von Vorratsschädlingen ermöglichen: in schon benutzten Speichern sind alle Unebenheiten der Wände und des Fußbodens, Ritzen, Löcher usw. zu beseitigen.
- g) Schutznetze aus Maschendraht an der Innenseite der Fensterrahmen in den Speichern, um zu vermeiden, das Glasstücke in das Getreide geraten, wodurch ganze Getreidepartien in den Ausschub gelangen können.

Es ist unbedingt erforderlich, alle Arbeitsgänge bei der Abnahme und Bewegung des Getreides in den Speichern zu mechanisieren; sie sind deshalb mit ortsfesten Förderbändern (oberen und unteren) sowie mit Drogenketten auszurüsten.

Fehlt eine ortsfeste Einrichtung, so verwendet man transportable Förderanlagen, automatische Zubringer oder andere Maschinen und Einrichtungen.

Der einwandfreie Zustand der Getreidespeicher ist von außerordentlicher Bedeutung für die Sicherung der Unversehrtheit des Getreides. Eine der Hauptaufgaben der Mitarbeiter der Erfassungspunkte und Verkaufsbasen besteht daher in der sorg-

fältigen Durchführung der Generalreparatur und der laufenden Überholung der Speicher und ihrer Ausrüstung ab. Schlechter Zustand oder Nichtbereitschaft der Silozellen, Speicher und der anderen Betriebsräume können die Erfüllung des Getreideunterbringungsplanes zum Scheitern bringen. Darum werden alle Arbeiten, die mit der Vorbereitung der technischen Basis der Getreideerfassung im Zusammenhang stehen, so geplant und durchgeführt, daß sie nicht später als 10 bis 15 Tage vor dem zu erwartenden Beginn der Anlieferung der ersten Getreidepartien beendet sind.

Unter der Vorbereitung der technischen Basis der Erfassungspunkte versteht man in der Regel die Durchführung eines Komplexes von Maßnahmen, die die Mobilisierung aller materiellen, technischen und menschlichen Reserven des Erfassungspunktes oder der Verkaufsbasis erfordern. Dieser Komplex umfaßt folgendes: Instandsetzung der Siloräume, Speicher, offenen Schuppen, Trocknungsanlagen und Schutzdächer, die Kraft und Elektroanlagen, der Maschinen und Geräte, des Inventars, der Transportmittel, Säcke und Planen, Ferner gehören dazu die Reinigung und Desinfektion des sich an das Getreidelager anschließenden Geländes, die Instandsetzung der Schienenanlagen und Zufahrtsstraßen, die Desinfektion der übrigen Räume, der Einrichtung und der Transportmittel, Vernichtung der Nagetiere, Instandsetzung und Vervollständigung der Ausrüstung der Laboratorien und schließlich die Schulung und Qualifizierung der Kader.

Die Qualitätsanforderungen am lagerfähigen Getreide müssen generell im Komplex und unter Berücksichtigung der vorgesehenen Verwendung und Lagerdauer betrachtet werden. In Anlehnung an Begriffe aus dem Lebensmittelgesetz läßt sich formulieren: es ist die Zeit, in der das Getreide unter entsprechenden Lagerungsbedingungen keine entscheidenden Qualitätsverluste erleidet und den ernährungsphysiologischen und hygienischen Erfordernissen entspricht.

Dies gilt sowohl für Nahrungsgetreide als auch für Futtergetreide. Der Faktor Zeit spielt für die Bedingungen, die an lagerfähiges Getreide gestellt werden, eine entsprechende Rolle. Getreide, das innerhalb von acht Wochen seiner vorgesehenen Verwendung zugeführt werden soll, kann z.B. auch bei einem Kornfeuchteanteil von 17 % unter Einhaltung einer Temperatur von 12°C als lagerfähig betrachtet werden. Unter Lagerfähigkeit versteht man die Eigenschaft landwirtschaftlicher Produkte, die Dauer ihrer Lagerung ohne wesentliche innere und äußere Veränderungen zu überstehen. Vom Standpunkt einer Dauerlagerung, d.h. mindestens bis zum Anschluß an die folgende Getreideernte, muß lagerfestes Getreide die nachstehend genannten Qualitätsparameter aufweisen:

- Feuchte	max 14 %) Diese Parameter leiten sich ab aus den Kriterien der Lebens- tätigkeit des Getreidekornes, den Lebensbed. der Mikroorganismen und Lagerschädlingen
- Schwarzbesatz	max 1 %	
- Kornbeschädigung	max 4 %	
- Gutstemperatur	max 18 %	
- Schädlingsbefall	ohne %	

Abweichungen von den genannten Parametern schränken die Lagerdauer erheblich ein bzw. führen zu empfindlichen Qualitätsverlusten. Frisch geerntetes Getreide kann selbst bei Einhaltung dieser Parameter noch nicht als lagerfest bezeichnet werden.