

Pressemappe: Landwirtschaftskammer Niedersachsen

22.07.2011 | 09:20:00 | ID: 10199 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Pflanze](#)

Getreide: Feuchte Körner sauer eingelegt

[Oldenburg](#) (agrar-PR) - *Wie alle organischen Materialien verdirbt auch das Getreidekorn über kurz oder lang.*

Um diesen Prozess zu verlangsamen, wird zu feucht geerntetes Getreide direkt nach dem Mähdrusch konserviert. Gängige Methode ist die Trocknung, aber auch die chemische Konservierung wird vielerorts praktiziert. Sie ist für Betriebe interessant, die das Erntegut an die eigenen Tiere verfüttern.

Bei der chemischen Konservierung werden dem Getreide organische Säuren, zum Beispiel Propionsäure, beigemischt. Je nach Kornfeuchte und Lagerdauer sind es etwa 0,5 bis 1 Prozent des Korngewichtes. Durch die Säuren werden schädliche Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze abgetötet bzw. ihre Vermehrung verhindert. Auch Vorratsschädlinge wie der Kornkäfer sterben ab. Außerdem wird der Stoffwechsel im Korn unterbunden. Am Ende bleibt ein Produkt, das als Tierfutter bestens geeignet ist. Aber Vorsicht beim Säureeinsatz: Sie wirkt ätzend und ist korrosiv. Deshalb Arbeitsschutz beachten und säurefeste Materialien verwenden!

Die chemische Konservierung erfordert einen wesentlich geringeren technischen Aufwand als die Getreidetrocknung und geht sehr schnell. Obwohl die variablen Kosten wegen der Konservierungsmittel etwas höher ausfallen, ist das Verfahren derzeit preiswerter. Weitere Vorteile: Das Getreide kann etwas feuchter geerntet werden, ohne dass der Aufwand für die Konservierung deutlich zunimmt. Außerdem können die Getreidefelder früher geräumt werden. (lwk-ns)

Pressekontakt

Herr Walter Hollweg

Telefon: 0441 801-200 Fax: 0441 801-174 E-Mail: walter.hollweg@lwk-niedersachsen.de



[Landwirtschaftskammer Niedersachsen](#)

Mars-la-Tour-Straße 1-13 26121 Oldenburg Deutschland

Telefon: +49 0441 801-0 Fax: +49 0441 801-180

E-Mail: info@lwk-niedersachsen.de Web: www.lwk-niedersachsen.de >>> [Pressefach](#)