



CHECKLISTE Getreide richtig lagern

Maßnahmen



1. Reinigung

Vor der Einlagerung sollte das Lager sorgfältig gereinigt werden, um Rückstände von Schimmel, Staub und Schmutz zu entfernen.



2. Temperatur

Das Getreide sollte bei einer konstanten Temperatur von 10-15 °C gelagert werden, um eine zu schnelle Alterung und damit verbundene Qualitätsverluste zu vermeiden.



3. Luftfeuchtigkeit

Eine zu hohe Luftfeuchtigkeit kann zur Schimmelbildung führen, während eine zu niedrige Luftfeuchtigkeit den Austrocknungsprozess beschleunigt. Die ideale Luftfeuchtigkeit für die Getreidelagerung liegt bei 60-70 %.



4. Kontrolle

Eine regelmäßige Kontrolle des Getreides ist wichtig, um Verluste durch Schimmel, Schädlingsbefall oder Feuchtigkeit frühzeitig zu erkennen und gegenzusteuern.

