

A terménytárolás ismérvei és buktatói kereskedői szemmel

A terménytárolásról, a raktári kártevők elleni védekezés alapjairól beszélgettünk Lénárt Bálinttal, a Bogyiszlói Kereskedő-Szolgáltató Zrt. ügyvezető igazgatójával, aki a termelésszervezés, -irányítás, valamint a terménykereskedelem területén fogja össze a feladatokat a cégcsoportnál.

Kérem, a beszélgetés felvezetéseként röviden mutassa be cégüket!

2400 hektáron, klasszikus szántó-földi növénytermesztéssel, valamint 1995 óta gabonakereskedelemmel is foglalkozó részvénytársaság vagyunk bogyiszlói székhellyel. Ez utóbbi tevékenységünkhöz természetesen megfelelő infrastruktúrával (dunai kikötővel, 45 ezer tonnás tárolókapaacitással, szárítókkal, tisztítókkal) rendelkezünk. Továbbá két termelői csoport (gabona és olajnövény) működési központja is nálunk található, melyek 30-50 km sugarú körben fogják össze a helyi kistermelőket. A cégcsoport részeként egy évi 50 ezres kibocsátású baromfitelep (pulyka előnevelés, csirke), valamint egy juhászat és erdőbirtokossági társulat is működik.

Évente mekkora mennyiségben értékesítenek szemes terményt?

Évente kb. 120-150 ezer tonna szemes terményt értékesítünk. Az exportunkat a déli országokba nagy kereskedőcégeken keresztül, míg északi irányba (Németország, Hollandia) többnyire önállóan bonyolítjuk.

Természetesen nemcsak a felvásárolt, hanem a saját növénytermesztésünk eredményeként előállított termények is betárolásra és értékesítésre, ill. részben saját célú (takarmány, táp) felhasználásra kerülnek.

Idén, saját termelésből 4 ezer tonna búzával, ezer tonna őszi káposztarepcével, valamint 800 tonna napraforgóval és 10 ezer tonna kukoricával számolunk.

Évente kb. 55 ezer tonna búzát vásárolunk fel, melyből kb. 15 ezer tonnát helyben le is szárítunk.

Repcéből évente 1,5-2 ezer tonnát értékesítünk. A napraforgó értékesített mennyisége az elmúlt évek során felfutott, közel 10 ezer tonnát forgalmazunk belőle évente, melynek jelentős részét itt, helyben tároljuk.

Kukoricából a saját előállítással együtt az értékesített mennyiség évente 80 ezer tonnát ér el.

Térjünk rá a terménytárolásra! Milyen szempontok szerint és milyen munkaműveletekkel történik a felkészülés szezon előtt a betárolásra?

Betárolás előtt közvetlenül az üres magtáraink padozatát, falát a raktári kártevők ellen kétszer (7 napos eltolásban) fertőtlenítjük.

A szezont mindig nagytakarításal, a korábbi tárolásból ott maradt

terménymaradványok felseprésével, majd a tisztítók, raktárak műszaki állapotának felmérésével kezdjük, ugyanis a padozaton és falakon keletkezett esetleges rések, repedések kiváló búvóhelyet jelenthetnek a raktári kártevők számára, valamint a raktárak falán keletkező folytonossági hiányok a raktár-fertőtlenítés hatékonyságát is ronthatják, ugyanis azokon keresztül a gázosodó készítmény elszivároghat, így a hatékonyságához szükséges koncentrációja csökkenhet.

Érdemes arra is fokozott figyelmet fordítani, hogy a raktár nedvességtől mentes legyen, tehát ne ázzon be, ill. a falazat se nyirkosodjon, mert a bekerülő víz nemcsak rontja a gabona minőségét, hanem elősegíti a kártevők felszaporodását.

A nyílászárók megfelelő záródásáról is érdemes meggyőződni,



Petkus szárító és tisztító



**Összességében 140 vagonnyi
termény tárolására alkalmas
silótornyok**

ugyanis így megakadályozhatjuk a repülni képes kártevők bejutását.

Nálunk az is alapszabály, hogy a tiszta raktárba nem fertőtlenített gépek, eszközök nem kerülhetnek be.

☞ Mekkora nedvességtartalom mellett tárolják be a terményeket?

Mivel betakarítás időszakában általában még pontosan nem tudjuk előre, hogy mennyi ideig kell az adott tételeket raktározni, ezért a táblákról közvetlenül bekerülő búzát és a kukoricát 13,5 %-os nedvességtartalomra, a repcét, napraforgót pedig 7-8 %-ra szárítjuk le.

Három szárítónk mindegyikéhez külön tároló tartozik, amelyekbe vagy közvetlenül (szállítószalag), vagy teherautókkal tárolunk be.



A termények tárolására szolgáló csarnoktároló

Minden egyes beérkező árut – még a sajátot is – megmintázunk és minősítünk.

Mivel a búzát exportra értékesítjük, és szigorú nemzetközi minőségi elvárásoknak kell megfelelnünk, a tételeket minden esetben elő- és utótisztítjuk, melynek során átlagosan kb. 3 %-nyi szemét (tört- esetleg fuzáriumos szem, idegen mag, por stb.) képződik.

A búztételeket a fő beltartalmi paraméterek függvényében három osztályba (javító, 12,5-es fehérje és takarmány minőség) soroljuk, és külön tárolókba helyezzük el.

Már a növénytermesztés egyes technológiai elemei során, ill. a betakarításkor nagy gondot fordítunk arra, hogy minél tisztább, kevesebb tört szemet, gyommagot tartalmazó termények kerüljenek a magtárba. Csupán kombájntisztító tételek betárolása nálunk fel sem merülhet.

☞ Végül térjünk ki arra is, mire kell a raktározás során fokozott figyelemmel lenni!

A betárolt terményt folyamatosan vizsgáljuk, szemlézzük, ezzel is igyekezve elejét venni a raktári kártevők, kórokozók felszaporodásának, ugyanis minden egyes szükségessé váló terményfertőtlenítés tonnánként 200 Ft-os többletkiadást jelent.

A tárolóinkban a terményprizmák viszonylag magasak, elérik a 4 métert is. A terménymozgatáshoz egy forgatógépet használunk. Természetesen törekszünk arra, hogy a prizma felszíne nagyjából vízszintes legyen, mert az esetleges csúcsokon és egyéb egyenetlenségeken nedve-



Automata mintavételező segíti a beérkező tételek megmintázását

sedés és ezáltal kártevők felszaporodása következhetne be. Továbbá a jól előkészített, sík terményszint egy esetleges fertőtlenítés során a fertőtlenítő szer egyenletes terjedése szempontjából is előnyös.

Búza, kukorica, napraforgó esetében, ha azok csak tavasszal kerülnek kitarolásra, azokat egyszer, vagy kétszer át kell forgatni, sőt búza és napraforgó esetében kéthavonta a tételek fertőtlenítése is szükségessé válhat, ugyanis a raktárakba betárolt termény élő anyag, ezért a külső hőmérséklet és páratartalom emelkedésével nedvességet vesznek fel a környezetükből.

Összességében tehát azt mondhatom, a tárolási idő alatt folyamatosan figyelemmel kell kísérni a raktározott termény hőmérsékletét, nedvességtartalmát, rovarcsapdák vagy vételezett minták segítségével az esetleges fertőzöttséget. A minőség romlását előidéző tényezők megjelenésekor pedig, nem szabad tétlenkedni, mert csak így lehet felelősségteljesen azt biztosítani, hogy a termények betároláskori minősége a kitarolás, az értékesítés időszakára is megmaradjon!

Köszönöm a beszélgetést!

☞ Kosztolányi Attila