

広域営農センター通信 NO1

乾燥機での胴割粒の発生注意

生産者各位においては、収穫を控え大変お忙しいことと存じます。現在、全施設において受入れを進めていますが、乾燥機による胴割れが、出荷の始まり時期において多い年が続いておりますのでご注意願います。施設で胴割粒を取り除く調製は出来ませんので、以下の注意事項を確認して乾燥を行って下さい。

胴割粒を防ぐには以下の手順により乾燥をお願いします。

- ① 刈取り時に青死米、青未熟粒を多く含んでいる場合は、籾水分が高くなっていますので、通風乾燥を行ってから徐々に熱風温度を上げましょう。
- ② 籾水分が 25%以上あるときは、乾燥温度 40℃以下で乾燥し、籾水分 25%未満になってから乾燥温度を上げましょう。
(籾水分 25%未満でも乾燥温度は、45℃以上にならないように乾燥をしましょう。)
- ③ 籾水分 17%前後で乾燥機を 1 日停止させ、その後籾水分 14.5%~14.9%へ乾燥をしましょう。
(半乾燥籾で 1 日置くことで、本乾燥時の籾水分のバラツキが少なくなります。)
- ④ 乾燥後の籾は、十分に放冷してから籾摺りをしましょう。
- ⑤ 刈取時期等の判断は慎重をお願いします。

※カルトンに胴割粒が 5%以上混入している場合、販売先でクレームの対象となりますので、乾燥作業には十分注意願います。

～収穫作業時は事故の無いよう十分注意をお願い致します。～