



Northern
Cereals



Northern Periphery and
Arctic Programme
2014-2020



EUROPEAN UNION
Investing in your future
European Regional Development Fund

Northern Periphery and Arctic Programme
Northern Cereals – New Markets for a Changing Environment

Tørking av korn etter høsting

Retningslinjer

En vellykket tørking av kornavlinga er en forutsetning for lagring og produksjon av trygt matkorn og fôrkorn.

Innhøsting

- Kraftig nedbør er spesielt ugunstig. Under våte forhold kan det utvikles mugg i jorda, der enkelte muggarter kan danne mykotoksiner som er skadelige for dyr og mennesker. Ferdigmodnet korn, fremdeles på aksene kan også spire under langvarige, våte forhold i åkeren.
- Kornet bør tørke så mye som mulig i åkeren før høsting. Kimen kan ødelegges og dø dersom kornet har for mye vann ved høsting. Dette er spesielt viktig for korn til såfrø og maltbygg.

Tørking

- Etter høstingen bør kornet tørkes så raskt som mulig for å hindre at det ødelegges, samt minimere risikoen for mykotoksindannelse. Den sikre oppbevaringsperioden fra høsting til tørking kan være så kort som 2-3 timer ettersom degraderingen av kornet starter kjapt. Lagringstiden kan forlenges med i 2-3 dager og gjør videre tørking enklere dersom en bruker kald luft for lufting av kornet. Luftfuktigheten betyr mye for innstilling av kaldluftstørkeren.
- Det er viktig å tørke korn beregnet til malting, frø, baking eller matlaging ved relativt lav temperatur, optimalt 38°C for maltekorn mens bygg til matkorn kan tørkes ved 43 °C. Dette på grunn av risikoen for overoppheting som vil ødelegge kimen slik at malting blir umulig. Fôrkorn bør ikke varmes opp til over 60 °C. Korntemperaturen måles ved å ta en kornpøve fra tørka og måle denne med termometer. Tørkas bruksanvisning bør sjekkes for passende temperaturinnstillinger under tørking.

- Mugg skal ikke være synlig i kornet.
- Kornets vanninnhold bør måles flere ganger i prosessen fra høsting til lagring.
- For å redusere kostnaden, trenger ikke kornet å tørkes mer enn nødvendig for trygg lagring. Et vanninnhold for bygg på mellom 12 og 14 % vil være tilstrekkelig i de fleste tilfeller.
- Bruk av elektrisitet eller geotermisk vann er å foretrekke for økt bærekraft.

Lagring

- Det er veldig viktig at kornlagret er rent, tørt og beskyttet mot insekt og andre skadedyr.
- Dersom lagringsforholdene er for fuktige, vil fuktigheten i kornet øke og det kan ødelegges av bakterier, mugg eller insekter. Temperatur og fuktighet i selve lagerrommet bør derfor overvåkes, sammen med temperaturen og fuktigheten i kornet.
- Lavere vannprosent i korn og lavere lagringstemperatur øker mulighet for stabil lagring av kornet (lagerfast).

Tilleggsinformasjon

Mer utfyllende informasjon om tørking og lagring finnes her:

- Hoel B, Abrahamsen U, Strand E og Sundgren T. 2013. Temaark for økt norsk kornproduksjon nr. 6, NIBIO. <http://www.bioforsk.no/ikbViewer/Content/123158/Temaark%206.pdf>
- Strand E. 1963. Gardstørker for korn: Orientering om dimensjonering, bygging og bruk av kaldlufttørker med tillegg om varmetilsetning og varmlufttørker. *Statens kornforretning, Oslo 1953.*