

# 谷象图片 山东有机化工厂

产品名称	谷象图片 山东有机化工厂
公司名称	山东省成武县有机化工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区
联系电话	15305405686 15305405686

## 产品详情

### (二) 小麦

#### 1. 小麦的储藏特点

**吸湿性强：**小麦种皮较薄，组织结构疏松，吸湿能力较强。

**后熟期长：**小麦后熟期较长。品种不同，后熟期长短也不同。大多数品种后熟期从两周至两个月不等。含水量适宜的小麦，完成后熟作用之后，品质有所改善，储藏稳定性还有所提高。

**较耐高温：**小麦具有较强的耐热性。据试验，水分17%时的小麦，在温度不超过46℃ 时进行干燥；或水分在13%以下时，曝晒温度不超过54℃，酶活性不会降低，发芽力仍然得到保持。磨成的小麦粉工艺品质不但不降低，反而有所改善，做成馒头松软膨大。这就为小麦采用高温干燥或高温杀虫提供了依据。

**具有耐储性：**小麦的有点是具有较好的耐储性。完成后熟的小麦，呼吸作用微弱，比其它谷类粮食都低。正常的小麦，水分在标准以内（12.5%），在常温下一般储存3-5年或低温（15℃）储藏5 - 8年，其食用品质无明显变化。

**易受虫害：**小麦是抗虫性差、染虫率较高的粮种。除少数豆类专食性虫种外，小麦几乎能被所有的储粮害虫侵染，其中以玉米象、麦蛾等危害严重。小麦成熟、收获、入库正是夏季，正值害虫繁育、发生阶段，入库后气温高，若遇阴雨，就造成害虫非常适宜的发生条件。

首先，建议应当改善储藏条件，保持贮粮容器的清洁，防止米象及其它存虫的进入，从而减少生虫几率。预防生虫的手段包括以下几种：（1）谷物粮食储存工具要洁净、严实。将谷物放进缸、坛、桶中，并备有严实的盖。如果使用布袋，要在布袋外面套一塑料袋并扎紧袋口。（2）将布袋在煮过的花椒水中浸泡，然后把谷物粮食放在风干后的袋子中，再用纱布包些当年新花椒，分别放在谷物的上、中、底部，扎紧袋口。这样既防霉变，又能驱虫。（3）将海带和大米按重量1：100的比例混放，每周取出海带晒去潮气，能保持大米干燥不霉变，还能米虫。（4）在储存盒里放几枚螃蟹壳、甲龟壳或大葱头，或者撒1

寸厚草木灰，铺张白纸或纱布，密封容器，置于干燥、阴凉处，同样可以达到防止虫蛀的目的。（5）若保存粮食的量小，也可以通过防虫包装或者是在包装袋中加入长效的气味驱虫剂保护。另外，当储存的谷物粮食已经出现了生虫情况，但尚未出现结块霉变的情况时，可以通过以下手段来除去小虫：

### （三）玉米

#### 1. 玉米储藏特点

玉米原始水分大，成熟度不均匀。玉米在我国主要产区北方，收获时天气已冷，加之玉米果穗处有苞叶，在植株上得不到充分的日晒干燥，所以玉米的原始水分一般较高。新收获的玉米水分在华北地区一般为15-20%，在东北和内蒙地区一般为20-30%。玉米的成熟度往往不很均匀，这是由于同一果穗的顶部与基部授粉时间不同，致使顶部籽粒成熟度不够。成熟度不均匀的玉米，不利于安全储藏。

玉米的胚大，谷蛾怎么防治，呼吸旺盛。玉米的胚几乎占玉米籽粒总体积的1/3，占籽粒重量的10%~12%。玉米的胚含有30%以上的蛋白质和较多的可溶性糖，所以吸湿性强，呼吸旺盛。据试验，正常玉米的呼吸强度要比正常小麦的呼吸强度大8~11倍。玉米的吸收和散发水分主要通过胚部进行。

玉米胚部含脂肪多，容易酸败。玉米胚部含有整粒中77-89%的脂肪，所以胚部的脂肪酸值始终高于胚乳，酸败也首先从胚部开始。

玉米胚部的带菌量大，容易霉变。玉米胚部营养丰富，微生物附着量较多。据测定，玉米经过一段储藏后，其带菌量比其他禾谷类粮食高得多。玉米胚部是虫、霉首先为害的部位，胚部吸湿后，在适宜的温度下，霉菌即大量繁殖，开始霉变。

谷象图片-山东有机化工厂(图)由山东省成武县有机化工厂提供。行路致远，砥砺前行。山东省成武县有机化工厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为杀菌剂具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!