

ПРЕВЕНТИВНЕ МЕРЕ ПРОТИВ КОНТАМИНАЦИЈЕ КУКУРУЗА МИКОТОКСИНИМА У СКЛАДИШТИМА КУКУРУЗА

Пре пријема зрнасте робе

1. Проверити хигијену складишта и окружења, тј. силосних ћелија предвиђених за пријем зрнастих култура, пријемних кошева, свих транспортера, сушаре за зрнасте културе, аспирационог система и просторије за чување узорака и извршити њихово детаљно чишћење (свако место, све мртве углове и удубљења у која зрнена маса може да доспе и остане до новог чишћења) и њихову дезинфекцију, дезинсекцију и дератизацију; извршити санацију грађевинских недостатака у складишту, тј. затварање свих пукотина и отвора ради спречавања развоја и појаве штеточина;
2. Проверити исправност уређаја за мерење температуре и проветравање зрнене масе кукуруза, путем активне или контролисане вентилације.
3. Проверити исправност уређаја за примену фумиганата и контактних инсектицида у циљу сузбијања складишних инсеката, како би се избегла нова оштећења зрна кукуруза и потенцијални развој микроорганизама,

При пријему зрнасте робе

1. Утврдити показатеље квалитета зрнасте робе;
2. Припремити зрнасте робу за ускладиштење, тј. извршити њено чишћење, сушење и разврставање. У складу са Законом о безбедности хране (Сл. гласник РС бр. 41/09), Правилником о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутог теста, ("Сл. Лист СРЈ", бр. 52/95 и "Сл. СЦГ", бр. 56/2003), Правилником о квалитету хране за животиње (Сл. Гласник РС 4/2010) и Правилником о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља (Сл.гласник РС 25/2010), организовати пријем исправног кукуруза у складишта.

Складиштење кукуруза

1. Припремити пријемна места, ако их има више покушати разврстати кукуруз у односу на влагу семена (влага се одређује брзим мерачима);
2. Обавезно пречистити семе пре стављања у сило ћелије;
3. Уколико кукуруз има влагу изнад 15% обавезно осушити;
4. Кукуруз држати на 14% влаге током складиштења, визуелно плеснив одбацити;
5. Након сушења кукуруз уколико постоје услови охладити на 4 °С и вршити сталну контролу влажности и температуре и по потреби аерацију (елевирање);
6. Дневно мерити температуру на нивоу силосних ћелија;
7. Контролу параметара у силосу (садржај воде, плесни) вршити на сваке 2 недеље;
8. Контролу складишних штеточина (инсеката);
9. Примена фунгицида у складишту (дозвољених) који иако не делују на већ створен токсин нити смањују концентрацију делују превентивно на стварање нових жаришта;
10. Уколико у силосима не постоје сушаре а зрно има повећану влагу и користиће се за исхрану стоке препоручљиво је конзервисати средствима за спречавање развоја плесни на бази пропионата и органских киселина;
11. Редовна контрола на присуство плесни и микотоксина код дужег складиштења – најважније правилно узорковање, препорука по ЕУ Директиви ЕС/401/2006.

ПССС Лесковац, мр Гордана Јовановић