



Baklanova Szandra

2024. december 10. 11:40

Agrofórum Online

A precíziós terményszárítás segítségével forradalmasítható a terményszárítás folyamata. A technológiának köszönhetően számos szárítótorny energiahatékonysága, a szárítás hatásfoka növelhető, miközben a szárítótorny belsejében kialakuló - gyakran kedvezőtlen - hőmérsékleti viszonyok monitorozására, beavatkozásra, és a szárítótüzek elkerülésére is lehetőség nyílik. Következő videoriportunk egy palotabozsoki szárítótelepen készült, a DryerDoctor Kft. precíziós terményszárító vállalkozás szakembereivel, partnereivel tapasztalatokról, meglátásokról.

A precíziós szárítás élvonalában

A [DryerDoctor Kft.](#) mára vezető szerepet tölt be hazánkban és európai szinten is a terményszárítás energiatakarékos megvalósításában, annak optimalizálásában, a szárítótűz elleni védelem fokozásában. Saját gyártmányuk, a Videokontroll szárító-felügyeleti rendszer megadta az alapot a szárítási folyamatot zavaró, a terményt károsító hatások kiszűrésére, a szárítási folyamat minősítésére.

A precíziós terményszárítás koncepciója

A vállalati hitvallás értelmében elsődleges cél a betakarított, szárításra szánt magra gyakorolt káros hatások kiküszöbölése. A precíziós szárítás által biztosított diagnosztikai eszközök segítségével a folyamat optimalizálását helyezik fókuszba, hogy a legkíméletesebb módon valósulhasson meg a vízelvonás.



A precíziós terményszárítás „végeredménye” előtt, garmadában álló, magas beltartalmi értékű arany (Fotó: Dabis Balázs Silvius)

A gabona minőségét és tárolhatóságát nagy mértékben befolyásoló tényezők, hogy szimmetrikus legyen a szárítózónában a hőeloszlás és a terményen áthaladó szárítóközeg sebessége ne legyen túlzott, mert így lehet a száraz kukorica megfelelően homogén nedvességtartalmú, ÉRTÉK állítható elő a folyamat végén. Még azon terményszárítók esetében is, amelyeket annak idején energiatakarékosként vásárolt egy vállalat, gyakori, hogy a hőeloszlás nem harmonikus.

A precíziós terményszárítás (régebbi cikkünket [itt](#) olvashatja a témában) eszközeivel élve, a terményszárító toronyba felhelyezett beépített hőmérsékleti érzékelők azonban fényt vetettek az egyenetlen hőmérsékleti viszonyokra, és az azokból eredő kockázatokra egyaránt.



A precíziós szárítótorny árnyékában (Fotó: Dabis Balázs Silvius)

A szárítótorny belsejében

A szárítótér belsejében kialakuló kedvezőtlen, magas, a gyulladást elősegítő hőmérsékleti viszonyok kiszűrésére nyílik lehetőség a precíziós terményszárító technológia bevezetésével. A megfigyelést a tizedpontossággal mérő beépített érzékelők támogatják. A szenzorok segítségével egyfajta térkép segíti a szárítókezelőt a döntések meghozatalában.

A precíziós szárítási technológia bevezetése előtt nem volt ritka a 80-90-100°C-os terményhőmérséklet, amelyet mára már a szárító-felügyeleti rendszernek köszönhetően sikerül 40°C alatt tartani a szakembereknek..

Tanácsok a szakember részéről

Rendkívül fontos, hogy csak előtisztított terményt engedjünk betölteni a szárítótoronyba. A terményben lévő por és szemét is okozhat tüzet, de a legveszélyesebb, ha elakad a termény, mert akkor az biztosan begyullad.

Az időjárásnak kitett precíziós növénytermesztés, a precíziós növényvédelem az, ahol eldől, hogy lesz-e termés, vagy sem az egész éves izzadságos munkából. Ha van termés, még mindig sérülhet, elveszhet az összes addig elért precíziós előny. A szárítással, a betakarítást követő nélkülözhetetlen, azaz posztharvest technológiával ismerkedtünk meg, ahol, ha tudjuk követni, mi történik a szárítási folyamatban és kiszűrjük a kukoricát károsító hatásokat, akkor váltja be a magban rejlő érték a hozzá fűzött reményeket...