

KONSULENTEN



Det vil være brandærgeligt, hvis årets dyrebare frøhøst går tabt ganske kort før målstregen.

**Rettidig omhu
er lige så vigtig
på frøtørreriet
som i marken.**

Kristian Juranich

Tre ting du skal have i dit frøtørreri

Af Kristian Juranich, tidligere
landskonsulent for frø

Så er det ved at være den tid igen. Høsten står for døren, og ikke mindst frøhøsten står lige uden for døren og banker på.

Der er ikke noget nyt i, at det også er på dette tidspunkt, at der skal mindes om, at tørring og opbevaring af frø er lige så vigtigt som den rettidighed, der er udvist i dyrkningen af frøet. Det sker heldigvis ikke for ret mange, men der er desværre nogle få frøavlere, for hvem det går galt med kvalitetssikringen på tørreriet.

Det er brandærgeligt, at årets dyrebare frøhøst går tabt

ganske kort før målstregen, og forkert håndtering på tørreriet resulterer i nedsat spireevne. Manglende spireevne giver i bedste fald en ringere afregning, i værste fald kan frøet ikke overholde certificeringskravet og må kasseres.

Tre ting til tørreriet

Der er ganske få ting, som kan sikre den rette tørring og opbevaring, som bør være at finde i alle frøtørrerier:

►1. En luftgennemstrømningsmåler til sikring af, at der rent faktisk kommer tilstrækkeligt med luft igennem frøet. Men i lige så høj grad til sikring, at

der ikke er lommer i partiet, hvor der ikke er optimal luftgennemstrømning.

►2. Et simpelt hygrometer til at måle afgangsluften fra partiet. Der er ikke brug for nogen digital forkromet løsning, og et hvilket som helst hygrometer kan bruges her.

►3. Ligevægtstabel, som viser vandprocenten i frø ved en given temperatur og luftfugtighed, er et simpelt opslagsværk, som sammen med hygrometer-aflæsningen viser præcist, hvor meget vandindholdet er i frøet.

Tre faser i frøtørring

Der er de tre faser i frøtørring,

som gør, at kvalitetssikringen af frøet er optimal.

Fase 1: Stabilisering straks efter høst ved at blæse på frøet de første to-tre dage uanset vejret.

Fase 2: Udnyt det gode sommervejr, og tør frøet ned til cirka 11 procent vand – når afgangsluften aflæst på hygrometret viser under 55 procent relativ fugtighed er vandindholdet i frøet under 11,5 procent.

Fase 3: Ventilering/beluftning hver anden-tredje uge, helt frem til frøet skal leveres.

For at være på den helt sikre side skal der naturligvis udtages repræsentative prøver af partiet, som kan afleveres hos frøfirmaet. Tag gerne flere prøver i løbet af lagringsperioden for at være sikker på, at frøet ikke slår sig.

Hav en fantastisk høst, og pas nu godt på frøet – også efter høst.



Tips og tricks til kvalitetssikring af frø på eget lager

- Stabiliser straks efter indlægning
- Tør hurtigst muligt til cirka 11 procent vand
- Nedkøl efter endt tørring
- Ventilering hver anden-tredje uge frem til levering
- Luk af for tørrekanaler, når der ikke blæses

Tabel 1. Ligevægtstabellen viser vandprocenten i frø ved en given temperatur og luftfugtighed.

Relativ luftfugtighed	40%	50%	55%	60%	65%	70%	75%	80%	85%	90%	Temp. C°
Vandindhold i procent	9,6	10,9	11,5	12,2	13,2	14,2	15,8	17,4	20	22,9	5
	9,4	10,7	11,3	12	13	14	15,6	17,2	19,8	22,7	10
	9,2	10,2	11,1	11,8	12,8	13,8	15,4	17	19,4	22,5	15
	9	10,3	10,9	11,6	12,6	13,6	15,2	16,8	19,2	22,3	20