

Verfahrensvergleich Getreidekonservierung



	Kühlung (Außenluft)	gasdichte Lagerung (< 20% Feuchte) Sillierung (> 30% Feuchte)	chem. Konservierung	Trocknung (Warmluft)
Prinzip / Wirkung	Temperatursenkung (Hemmung durch Kälte)	anaerobe Lagerung Milchsäuregärung (O ₂ – Entzug)	antimikrobielle Wirkung (Abtötung)	Feuchteentzug (Wassermangel)
Futterhygiene	-	- / 0	+	-
Körner Schrot	+	+	+	+
Marktfähigkeit	-	+(Sillierung)	+	-
Mykotoxinrisiko reduziert	+	-	-	+
Einschränkung/ Besonderheiten	• Witterungsabhängig • nur bis Kornfeuchte < 20%	• sicher bei Kornfeuchte <20% u. >30% • Luftdichtigkeit der Lagebehälter • eingeschränkte aerobe Lagerstabilität	• Arbeitsschutz wichtig • Besondere Lagerbehälter	• Lohntrocknung möglich • geringe Schlagkraft • Trocknungsschäden möglich
Zeit bis zur Lagerstabilität	mehrere Tage	Tage (CO ₂) bis Wochen (Sillierung)	1 – 2 Std.	mehrere Tage
Fixkosten	mittlere Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten	geringe Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten
variable Kosten	geringe Energie- / Heizölkosten	keine variablen Kosten (ggf. Sillermittel)	hohe variable Kosten (Energie / Konservierungsmittel)	hohe Energie- / Heizölkosten

+ positiver Einfluss; 0 kein Einfluss; - negativer Einfluss

AGRAVIS Raiffeisen AG; Industrieweg 110; 48155 Münster

Beratung: Frau Dr. Rahn 0251 / 682 2289
Verkauf: Herr Przesang 0251 / 652 2568

www.getreidekonservierung.de

