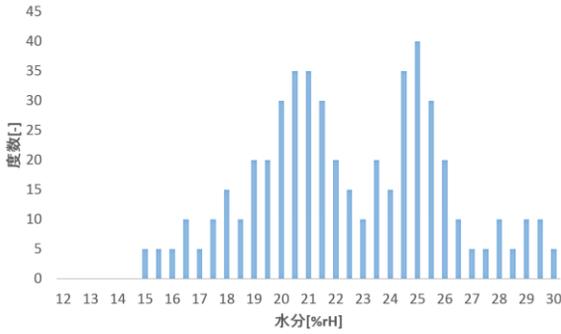




山本乾燥情報

長雨や急激な温度上昇など天候不順により、**粳の水分バラツキ**が見られる地区があります。青米や死米が多い乾燥の仕上げ水分には十分ご注意ください。

(水分バラツキが多い例)

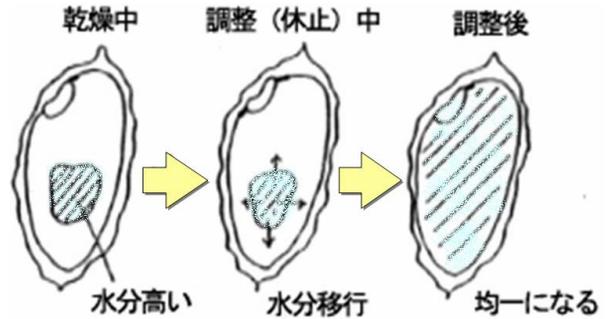


1: 粳は青が少ないが玄米は青未熟、死米が目立つ

2: 粳は青が目立つが整粒のバラツキは少ない

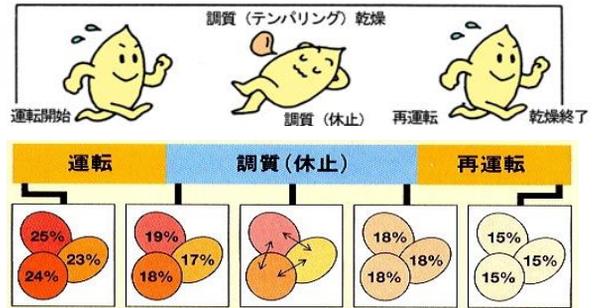
【水分移行】

時間経過により相対的に水分は低くなります。2段乾燥で水分移行を促すと効果的です。

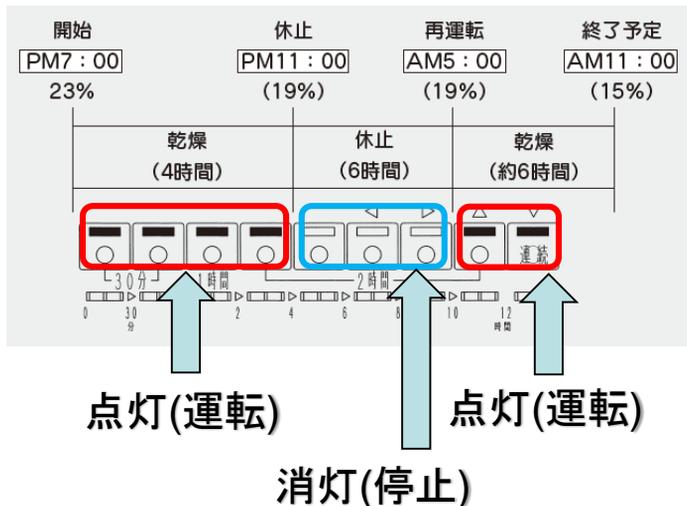


《対処法》調質 (休止) 乾燥・2段乾燥

※調質 (休止) 乾燥とは、18~19%の水分まで通常の乾燥を行い、その後、完全休止 (5時間以上が理想) する事で水分のムラを少なくすると共に、穀温を下げ胴割れの予防も行います。



乾燥機では、**粳の水分バラツキ**がある場合に「プログラムタイマ」による「休止乾燥」がお勧めです。



プログラムタイマは、設定した時刻に運転が停止し、設定時間経過後、再運転させる設定です。

プログラムタイマの手順

条件: 初期水分23%

夕方7時から乾燥運転を開始

夜11時に休止

6時間の調質

翌朝5時に再運転

仕上げ水分値15%まで連続運転

左の図のようにプログラムタイマを設定してください。