



Sådan bevares spireevnen under frøtørring

Eksperten

Barthold Feidenhans¹, landskonsulent, Frø, Seges.

Specialer: Dyrkning af markfrø, dyrkning af havefrø, sortsundersøgelsen, off-label godkendelser, frøforsøg og GMO.

Af Barthold Feidenhans¹, Seges

Tørring af frø er en af årets vigtigste opgaver som frøavler. Tusindvis af kroner er investeret i den avl, der står på marken. Nu må belønningen bogstavelig talt ikke mistes på gulvet.

Hvert år må det konstateres, at frøavlere mister ret store beløb, fordi frøet ikke er tørret korrekt. Resultatet er nedsat eller dårlig spiring. Spireprocenten indgår i firmaernes omregning til normal-kvalitet. Og det er altså normal-

kvaliteten, avleren afregnes efter. Det er da fint at have et højt frøudbytte i marken. Men hvis ikke det kan spire, er økonomien ødelagt. Det er ærgerligt, fordi det faktisk er ret simpelt at tørre frøet korrekt.

1: Høst frø, når det er moden

Vær opmærksom på, om marken er tvemoden. Tvemodent frø og en frøvare med mange grønne plantedele kræver særlig megen opmærksomhed på lageret.

Det samme gælder frø høstet direkte. Frø høstet på roden vil altid have en højere vandprocent end en skårlagt afgrøde.

2: Planlæg indlægning

Planlæg indlægning i tørreriet, så det straks, når det første læs bliver læsset af, er muligt at starte blæseren. Husk at indlægningshøjden afhænger af vandprocenten. For stor højde ødelægger luftskiftet og kan medføre kondensering

og brodannelse i toppen af lageret.

3: Start altid med kold luft

Den kolde luft bruges udelukkende til at skabe luftskifte i lageret og få varmen ud fra lageret. På høstdagen skal frøet blot stabiliseres. Blæseren skal køre i døgndrift, indtil lageret er stabilt og vandprocenten under 20 pct.

4: Tilsætning af varme

Når frøet er stabiliseret, skal der tilsættes varme. Temperaturen i tørrekanalen bør ikke hæves mere end 50°C grader over udeluften. Tilsættes der for megen varme, kan det skade spireevnen.

Når den varme luft pumpes ind i bunden af lageret, kan den indeholde meget vand, der vil afkøles på vej op gennem lageret. Det kan medføre kondensering i toppen af lageret, der kan hindre luftgennemstrømning og medføre, at frøet brænder sammen.

Nødvendigt udstyr til frøtørring

- To termometre. Et ude og et i hovedkanalen.
- To hygrometre. Et ude og et i hovedkanalen.
- En flowmåler. Kan bare være en avisside, der lægges på frøet.
- En ligevægtstabel.
- En fugtighedsmåler af god kvalitet.



Ligevægtstabel

°C/pct. rel. luftfugtighed	40	50	55	60	65	70	75	80	85	90
5	9,6	10,9	11,5	12,2	13,2	14,2	15,8	17,4	20	22,9
10	9,4	10,7	11,3	12	13	14	15,6	17,2	19,8	22,7
15	9,2	10,5	11,1	11,8	12,8	13,8	15,4	17	19,4	22,5
20	9	10,3	10,9	11,6	12,6	13,6	15,2	16,8	19,2	22,3

Ligevægtstabel: En dag i august er der 20 gr. og luftfugtigheden er 65 %. Så kan man uden varmetilsætning tørre frøet til 12,6 % vand. En dag i oktober er der 10 gr. og 75 % luftfugtighed. Der kan det ikke tørres under 15,6 % vand uden varmetilsætning. Det er dyrt.