

Mit Grain Save NC sicher konservieren

Im Rahmen seiner Bachelorarbeit an der FH Soest hat P. Schulze Bernd die Leistungsfähigkeit von Grain Save NC 90 bei der Konservierung von Feuchtgetreide erneut nachgewiesen. Während die unbehandelte Kontrolle in beiden Feuchtestufen schnell verschimmelte, blieb das mit Grain Save NC 90 behandelte Feuchtgetreide während der gesamten Lagerungszeit hygienisch einwandfrei und stabil. Alle behandelten Proben waren bis zum Versuchsabbruch nach 13 Wochen optisch sowie den Analysen zur Folge uneingeschränkt zur Verfütterung geeignet. Der Orientierungswert der LUFA für verderbanzeigende Mikroorganismen wurde in keinem Fall überschritten.



Grain Save NC 90 (> 30 % Feuchte) nach 13 Wochen Lagerung im Fass. Das Getreide ist nach wie vor in Ordnung.

Versuchsergebnisse:

Wintergerste, 25 % Kornfeuchte			
	Schimmelpilze Keime / g	Hefen Keime / g	Bakterien Keime / g
1. Woche			
unbehandelt	22.200	187.800	10.600.000
Grain Save NC 90	900	300	43.000
10. Woche			
unbehandelt	<i>abgebrochen wegen massiver Verschimmelung</i>		
Grain Save NC 90	200	< 50	7.500
13. Woche			
unbehandelt	<i>abgebrochen wegen massiver Verschimmelung</i>		
Grain Save NC 90	200	200	8.000

Wintergerste, > 30 % Kornfeuchte			
	Schimmelpilze Keime / g	Hefen Keime / g	Bakterien Keime / g
1. Woche			
unbehandelt	1.250.000	12.350.000	960.000.000
Grain Save NC 90	100	< 50	45.500
10. Woche			
unbehandelt	<i>abgebrochen wegen massiver Verschimmelung</i>		
Grain Save NC 90	50	< 50	3.000
13. Woche			
unbehandelt	<i>abgebrochen wegen massiver Verschimmelung</i>		
Grain Save NC 90	200	< 50	8.500