



# Verfahrensvergleich Getreidekonservierung

	Kühlung (Außenluft)	gasdichte Lagerung (< 20% Feuchte) Silierung (> 30% Feuchte)	chem. Konservierung	Trocknung (Warmluft)
Prinzip / Wirkung	Temperatursenkung (Hemmung durch Kälte)	anaerobe Lagerung Milchsäuregärung (O <sub>2</sub> – Entzug)	antimikrobielle Wirkung (Abtötung)	Feuchteentzug (Wassermangel)
Futterhygiene	-	- / 0	+	-
Körner Schrot	+ -	+ + (Silierung)	+ +	+ -
Marktfähigkeit	+	-	-	+
Mykotoxinrisiko reduziert	-	-	+	-
Einschränkung/ Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Witterungsabhängig</li> <li>• nur bis Kornfeuchte &lt; 20%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sicher bei Kornfeuchte &lt;20% u. &gt;30%</li> <li>• Luftdichtigkeit der Lagebehälter</li> <li>• eingeschränkte aerobe Lagerstabilität</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschutz wichtig</li> <li>• Besondere Lagerbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lohntrocknung möglich</li> <li>• geringe Schlagkraft</li> <li>• Trocknungsschäden möglich</li> </ul>
Zeit bis zur Lagerstabilität	mehrere Tage	Tage (CO <sub>2</sub> ) bis Wochen (Silierung)	1 – 2 Std.	mehrere Tage
Fixkosten	mittlere Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten	geringe Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten
variable Kosten	geringe Energie- / Heizölkosten	keine variablen Kosten (ggf. Siliermittel)	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](http://www.getreidekonservierung.de)

