

Tromle- tørring god til øko-korn

Ny tørringsteknik kan fjerne svampe fra økologisk korn

TEKNIK

■ Tørring af korn ved meget høje temperaturer i kort tid kan vise sig at være svaret på økologernes problemer med svampeangrebet korn.

Især i fugtige høstår kan der opstå problemer med svampe, hvoraf nogle kan udvikle giftstoffer, de såkaldte svampetoksiner.

En ny tørringsteknik har vist lovende resultater oplyser Erik Fløjgård Kristensen, Danmarks JordbrugsForskning.

Forskerne har tørret økologisk rug i et såkaldt tromletørreri, hvor kornet varmes op til flere hundrede grader i fire-seks minutter. Normalt tørrer man korn ved temperaturer under 100 grader.

- Det nye er ikke selve tromletørringen, for den teknik har været brugt i mange år til foderkorn. Det nye er, at vi ved at styre temperatur og opholdstid meget præcist også kan anvende metoden til brødkorn og måske maltbyg og såsæd, som skal bevare deres spire- og bagekvalitet, forklarer Erik Kristensen.

Han forventer, at metoden skal testes på de forskellige kornarter hver for

sig, for at finde frem til den optimale kombination af temperatur og opholdstid. Forskelle i kernestørrelse og lignende kan have betydning for, hvor længe kornet skal være i tromletørreriet. Det er den indre temperatur i kernerne, der afgør om for eksempel spireevnen bevares. Den har i forsøget været 60-65 grader.

- Det betyder, at vi skal være omhyggelige med at køle kornet ned igen, når det forlader tørreriet. Hvis vi bare kører det ud i en bunke, mister det spireevnen, tilføjer Erik Kristensen.

Drabæks Mølle deltager i projektet og tester, om bagekvaliteten holder efter den stærke opvarmning af rugen. Foreløbigt ser det ikke ud til, at en opvarmning til i hvert fald 150-200 grader påvirker bagekvaliteten.

En af fordelene ved at bruge tromletørreriet er, at opholdstiden er så kort. Det har stor betydning i høstsæsonen, hvor meget korn skal tørres hurtigt ned.

Forsøget fortsætter frem til 2005. *kmn*