

Gestion des aflatoxines dans le maïs pendant le séchage et le stockage

Pour avoir une bonne récolte, il est important de savoir comment protéger le maïs des aflatoxines après la récolte.

Le maïs séché et stocké peut développer des moisissures. Ces moisissures produisent un poison appelé aflatoxine. Les aflatoxines affectent notre santé. Par conséquent, les humains et les animaux ne devraient pas manger de céréales affectées. Si vous nourrissez vos animaux avec du grain moisi, le poison se retrouve dans le lait, les œufs et la viande et peut être transmis à l'homme.

Grain moisi

Si vous décortiquez le maïs avant qu'il ne soit complètement séché, la structure du maïs se brise et l'humidité peut s'infiltrer. Si le maïs est humide, les aflatoxines peuvent facilement se développer.

C'est pourquoi il est très important que vous séchiez toujours complètement votre récolte avant de la stocker. Mais même pendant le stockage, les moisissures peuvent se trouver dans le sol et affecter le maïs. Il faut

vérifier le maïs avec précision, car souvent des moisissures se cachent dans le maïs et ne sont pas visibles à première vue.

Séchage et stockage du maïs

Triez déjà le maïs décoloré pendant la récolte. Si une seule partie du maïs

est touchée, détruisez uniquement cette partie.

Lorsque vous décortiquez le maïs, vous devez toujours le garder à l'abri de

la pluie. Par conséquent, vous déposez le maïs sur une bâche propre, un tapis

ou une plate-forme propre. Laissez-le là pendant plusieurs semaines.

Vous devriez régulièrement retourner le maïs et le couvrir la nuit. Quand

le maïs s'égrène durant le processus de retournement, vous savez que les grains

sont complètement secs.

Pour vous s'assurer

que chaque grain a séché, vous posez à nouveau les grains sur votre bâche

propre. Assurez-vous que la couche est inférieure à un demi-doigt.

En attendant, vous devez remuer le maïs toutes les heures.

Faites toujours

attention à ce que, dans ce processus, les grains ne soient pas mouillés.

Si vous voulez vous assurer que le maïs est prêt à stocker, vous pouvez

utiliser la « méthode du sel et de la bouteille ». Si le maïs a

séché, stockez-le dans un espace propre et hermétique, qui doit toujours être surélevé

au-dessus du sol.