

UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI
DOMENIUL: AGRICULTURĂ ȘI HORTICULTURĂ
PROGRAMUL DE STUDIU: AGRICULTURĂ
ANUL DE STUDIU: ANUL I
FORMA DE ÎNVĂȚĂMÂNT: CU FRECVENȚĂ

LUCRARE DE EXAMEN LA DISCIPLINA
MICROBIOLOGIE

TEMA LUCRĂRII DE EXAMEN
ÎNCINGEREA CEREALELOR

Cadru Didactic Examiner
BARA CAMELIA

Student
BĂRCAN FLORIN-GEORGE

ORADEA
2020

1. Respirația cerealelor

Ideal, masa de sămânță recoltată se depozitează astfel încât să nu intervină încălzirea acestora.

Prin respirație cerealele își pierd din greutate, reducând în masa acestora oxigenul în favoarea dioxidului de carbon care facilitează creșterea de temperatură în masa de sămânță.

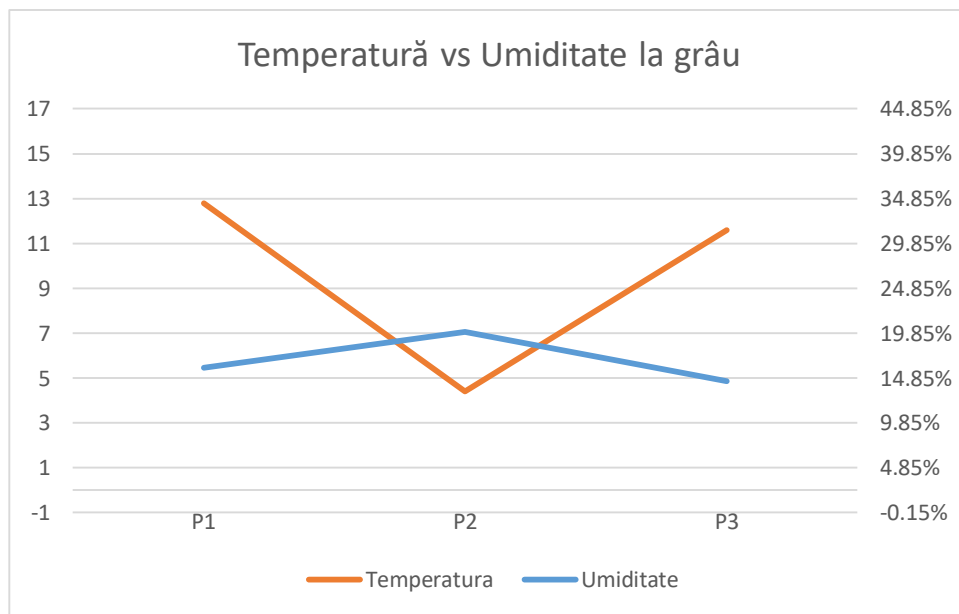
2. Încingerea cerealelor

Încingerea cerealelor se produce la temperaturi ridicate. Semințele rețin în interior mare parte din temperatură prin procesul de respirație. Temperatura și umiditatea favorizează dezvoltarea microorganismelor care devin factorul principal al încălzirii cerealelor. Cu cât mediul este mai umed, cu atât temperatura trebuie să fie mai scăzută pentru a feri dezvoltarea acestora. Apariția microorganismelor termofile determină putrezirea semințelor încălzite și mucegăite.

2.1. Încingerea la grâu

Umiditatea critică la grâu este de 14.5%, astfel temperatura ideală din interiorul masei de sămânță este de 11.6 °C.

Dacă căldura din interiorul grâului trece de 38 °C, sesizăm brunificarea semințelor și fermentarea acestora, iar cele sparte apar mucegaiuri.



Tabelul nr. 2.1

Bibliografie:

1. <https://www.gazetadeagricultura.info/plante/cereale/432-grau/14537-incoltirea-respiratia-si-incingerea-graului-in-depozite.html>
2. <https://www.agro.basf.ro/ro/stiri/fermier-in-romania/depozitarea-cerealelor-solutii-stocare-prevenirea-deprecierii.html>
3. <https://www.agrimedia.ro/articole/recoltarea-depozitarea-si-conservarea-porumbului-in-sistem-individual>