**UNIVERSITATEA DIN ORADEA**

**FACULTATEA DE PROTECŢIA MEDIULUI**

**DOMENIUL: AGRICULTURĂ ȘI HORTICULTURĂ**

**PROGRAMUL DE STUDIU: AGRICULTURĂ**

**ANUL DE STUDIU: ANUL I**

**FORMA DE ÎNVĂŢĂMÂNT: CU FRECVENŢĂ**

**LUCRARE DE EXAMEN LA DISCIPLINA**

MICROBIOLOGIE

**TEMA LUCRĂRII DE EXAMEN**

ÎNCINGEREA CEREALELOR

**Cadru Didactic Examinator**

BARA CAMELIA

Student

BĂRCAN FLORIN-GEORGE

ORADEA

2020

1. **Respirația cerealelor**

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

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

1. **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 încingerii 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.

* 1. Încingerea la grâu

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

Dacă căldura din interiorul grâului trece de 38 ºC, 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>