

Método de la sal para determinar el contenido de humedad en granos básicos

El método más seguro es el "método de la sal para determinar la humedad del grano" que se debe explicar en una demostración práctica con el folleto que se entregará con el silo; el cual detallamos a continuación:

Introducción

El contenido de humedad de los granos básicos (maíz, frijol, sorgo y arroz) para su almacenamiento en el Silo Metálico, es uno de los problemas más sentidos por los agricultores/as.

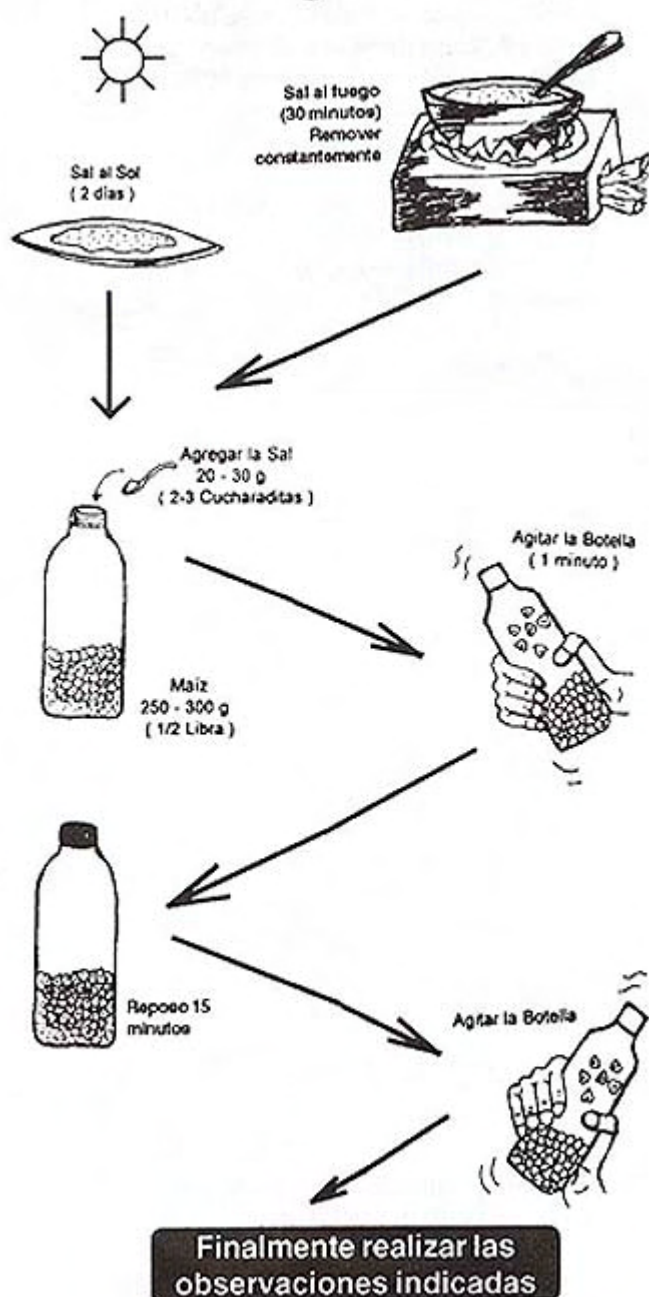
Debido a esta situación, el Programa Postcosecha plantea un método sencillo y seguro para determinar la humedad apropiada de los granos básicos para su almacenamiento en Silos Metálicos.

Ventajas del método

- Permite guardar los granos con contenidos de humedad recomendables para almacenar y evitar pérdidas por pudriciones.
- Es un método sencillo, práctico y eficaz al alcance de todos los agricultores/as.
- El costo de este método es prácticamente ninguno.

Materiales

- Frasco/Botella de vidrio de aproximadamente 750 ml de capacidad, con tapa.
- Sal común.
- Grano que se va almacenar.



Procedimiento

1. Se debe secar la sal durante 2 días en horas de sol más fuerte (10 a.m. - 4 p.m.). En horas de sol débil no se debe dejar secando la sal ya que ésta puede absorber la humedad del ambiente.

Para evitar esto, la sal que se ha puesto a secar al sol el primer día se debe dejar tapada en un recipiente cerrado durante la noche y continuar el proceso de secado al día siguiente. Otra manera de secar la sal es utilizar el fuego de una cocina (fogón, hornilla). Se coloca la sal en un comal o lata durante 30 minutos o más, removiendo constantemente.

2. Las botella/frasco de vidrio a usarse (1 ó 2) deben estar completamente secas y limpias. Esto se puede lograr después de lavarlas poniéndolas al sol con la boca hacia abajo. Otro método rápido de secado es quemando un poco de alcohol dentro de la botella, después de lavarla. Si la botella/frasco no está completamente seca no podremos determinar con claridad qué pasa al mezclar la sal y el grano que vamos a almacenar.

¿Cómo se nota cuando la sal y la botella están secas?

Cómo se nota cuando la sal y la botella están secas

a. La sal se pone endurecida.

b. Al colocar la sal en una botella/frasco de vidrio que esté seca, la sal no se pegará a sus paredes, de esta manera estaremos seguros que la botella y la sal están secas.

3. Una vez que la sal y la botella/frasco estén completamente secas se introducen granos frescos hasta una tercera parte de la botella (250 - 300 gr.) aproximadamente media libra, según el tamaño del recipiente de vidrio.

4. Luego se agrega la sal seca (20 ó 30 gr. o 2 a 3 cucharaditas).
5. Una vez realizados los pasos 3 y 4, se procede a tapar la botella y se sacude fuertemente por 1 minuto, luego se deja en reposo durante 15 minutos y se vuelve a agitar.
6. Todos estos pasos se realizan en la sombra.

¿Cómo se nota cuando el grano está seco?

Si la sal se pega a las paredes de la botella formando capas, esto significa que el grano tiene una humedad mayor del 14 ó 15%; por lo tanto no puede almacenarlo en el silo metálico y tiene que continuar el secado.

Si la sal no se pega a las paredes de la botella, esto indica que los granos tienen una humedad menor del 14% y por lo tanto puede almacenarlo por largos períodos en el Silo Metálico sin necesidad de asolear más su grano.