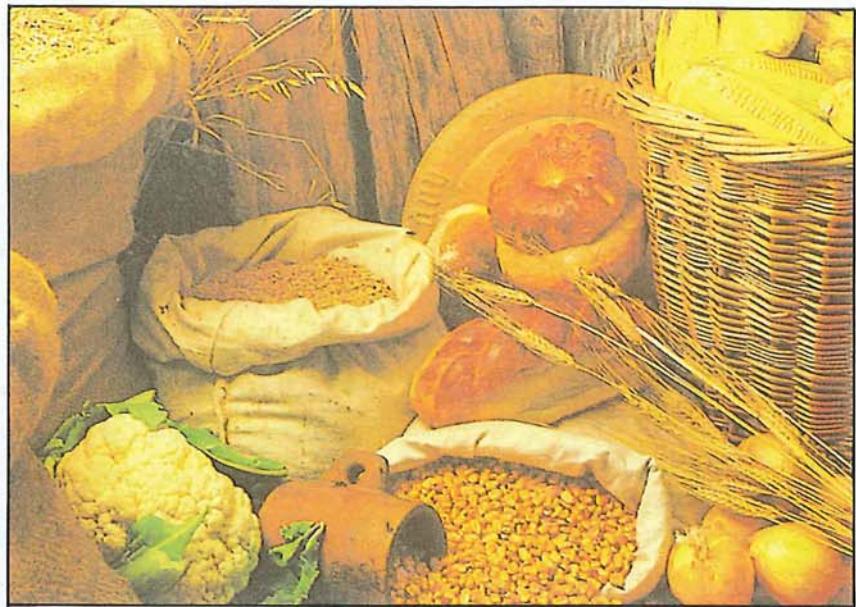


العوامل المساعدة في استمرار عملية التنفس - وبالتالي تخفيض المزيد من وزن الحبوب - ارتفاع درجتي الحرارة والرطوبة في أماكن التخزين ، عليه تعد عمليات التحكم في درجتي الحرارة والرطوبة لجعلهما مناسبتين لإيقاف عملية تنفس الحبوب من أهم الطرق لحفظها .

وتستخدم في هذه العملية طريقة التبريد والتجميف ، ورغم أن كلا من التبريد والتجميف يخففان من نسبة تلف الحبوب كل على حدة حسب حالة الحبوب المخزنة ومكان تخزينها إلا أن دمج العمليتين يؤدي إلى مزيد من التخفيض حتى يصل إلى أقل معدل ممكن ، وعلى سبيل المثال فقد أوضحت بعض التجارب أنه عند تخزين ١٠٠٠ طن من حبوب القمح بوساطة التجميف عند درجة رطوبة ١٥٪ ودرجة حرارة ٢٠°C - تجفيف بدون تبريد - كان النقص في وزن البذور ٤٥طنان بعد شهر من التخزين ، أما عند دمج عملية التجميف والتبريد وذلك بخفض درجة الحرارة إلى ١٠°C مع التجميف عند نسبة رطوبة ١٥٪ فقد كان النقص في وزن نفس الكمية وبعد شهر من التخزين ٢٪ من الطن .

٢ - حماية الحبوب من الحشرات
تتراوح درجة الحرارة الملائمة لإتمام دورة حياة أغلب الحشرات والتي قد تتمد لدة ١٠٠ يوم من ١٧ إلى ٢١°C، شكل (١)، وتعد درجة حرارة المستودعات والمخازن بيئه مثالية لنمو الحشرات وتكاثرها حيث أنها في حدود المدى الحراري الذي يسمح لكثير من الحشرات إتمام دورة حياتها . ولكن عند تبريد هذه المستودعات والمخازن إلى درجة حرارة ١٠-١٢°C فإن نمو هذه الحشرات يتوقف ، وتبقى في حالة سبات دون أي



حفظ الحبوب المخزنة بالبرد

ترجمة م. محمد عبد المطلب سعيد

تتعرض محاصيل الحبوب خلال فترة تخزينها في المخازن والصوامع إلى الكثير من التلف والفساد بسبب سوء ظروف التخزين المتبعه فيها خاصة في المناطق الحارة حيث يمكن أن تصلك نسبة الخسارة في كمية المخزون من بعض الحبوب إلى أكثر من ٥٠٪ . ورغم أهمية الظروف البيئية داخل المخازن والصوامع - درجة حرارة ، رطوبة ، كائنات دقيقة وحشرات - كعامل أساس يدخل في تحديد مدى تلف الحبوب المخزنة إلا أن الحرارة الذاتية التي تطلقها الحبوب أثناء عملياتها الحيوية ، وكذلك درجة الرطوبة التي تحتويها - خاصة بعد عمليات الحصاد مباشرة - يساعدان بدرجة كبيرة في تكاثر الكائنات الدقيقة المسببة للعفن مما يجعلها مرتعًا خصيًّا لتكاثر السوس والعنث والخناfers وغيرها من الآفات الزراعية .

يمكن تخفيض نسبة تلف الحبوب المخزنة إلى حد كبير باستخدام طرق التبريد الحديثة في الصوامع العمودية التي يصل ارتفاعها إلى ٦٠ م وفي المستودعات العاديه التي تصل سعتها التخزينية ٣٠٠،٠٠٠ طن وذلك عن طريق التبريد والتجميف .

مزايا الحفظ بالبرد والتجميف

هناك عدة مزايا لحفظ الحبوب المخزنة

حفظ الحبوب

درجة رطوبة الحبوب %	فتره إعادة التبريد إلى ١٠° م مرة أخرى
١٥ - ١٢	بين ٨ - ١٢ شهر
١٧,٥ - ١٥,٥	بين ٦ - ١٠ شهور
١٨,٥ - ١٧,٥	بين ٤ - ٦ شهور
٢٠,٠ - ١٨,٥	بين ١ - ٤ شهور
٢٢ - ٢٠	بين ٢ - ٨ أسابيع

جدول (١) علاقه فتره إعادة التبريد (عند درجه ١٠° م) بدرجة رطوبة الحبوب

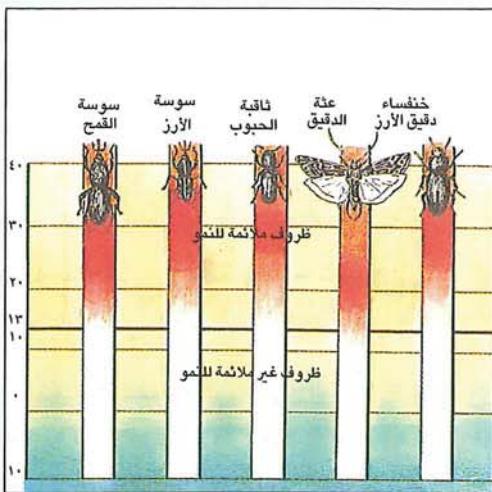
الحبوب عدة مرات خلال فتره التخزين للتبديد الحرارة المتبعة منها . وتنطلب عملية التحرير هذه طاقة لإنجازها تقدر بـ ٣ كيلوات ساعه لكل طن من الحبوب المخزنة . غير أن عملية التحرير تساعده في تلف كمية من الحبوب - حوالي ٣٪ من الحبوب المخزنة - بسبب عملية الكشط (Abrasion) التي تحدثها شفرات أجهزة التحرير . وباستخدام تقنية التبريد يمكن الاستغناء عن عملية التحرير لاسيما وأن تبريد المخازن يستمر لفتره طويلاً بسبب ضعف التوصيل الحراري للحبوب، ويوضح الجدول (١) الوقت اللازم لإعادة التبريد عند درجة حرارة ١٠° م حسب رطوبة الحبوب .

حرارة الصومعة الفولاذية ليلاً يحدث فرق في درجة الحرارة بين جدران الصومعة والحبوب الملائقة لها ، شكل (٢) ويؤدي ذلك إلى انخفاض درجة حرارة الهواء القريب من جدران الصومعة إلى ما يسمى نقطه الندى (Dew point) حيث يتكون بخار الماء الموجود في الهواء مشكلاً قطرات من الماء على الجدار الداخلي للصومعة تساعده في تعفن وتلف الحبوب الملائقة للجدار ، إضافة إلى ذلك فإن هذه قطرات قد تكون كافية لإنبات تلك الحبوب .

ويمكن تفادى تعفن وإنبات البذور باستخدام التبريد إلى درجة حرارة ١٠° م حيث أنه يؤدي إلى منع حدوث تكافث قطرات الماء على جدران الصومعة الفولاذية .

٤ - تبديد حرارة تخزين الحبوب

تتميز الحبوب بأنها ذات صفات عازلة للحرارة ، لذلك فإن الحرارة التي تصدرها أثناء عملياتها الحيوية لا تتبدل وبالتالي تساعده على وجود بيئه صالحة لنمو وتكاثر الحشرات ، ولهذا السبب فإن أغلب المخازن المستودعات تزود بأجهزة لتحريك المخازن والمستودعات تزود بأجهزة لتحريك

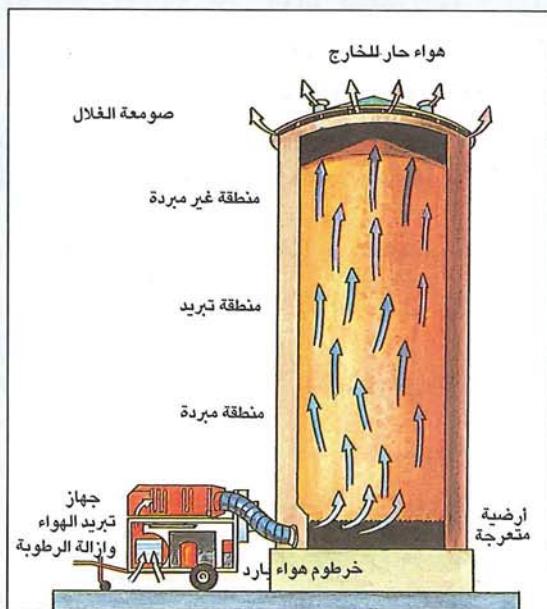


شكل (١) الشروط الحرارية المناسبة لنمو بعض حشرات المحاصيل .

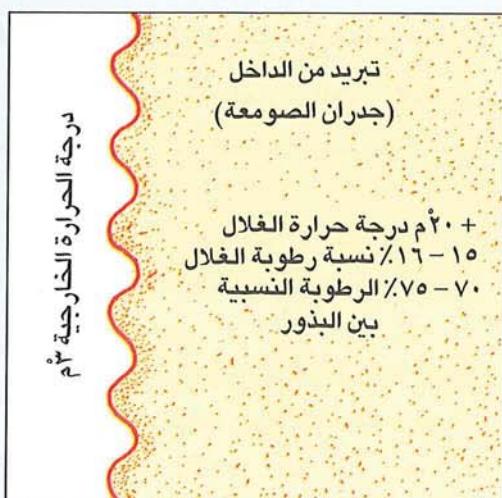
نشاط ، عليه تعد طريقة التبريد إحدى وسائل مكافحة الحشرات والتي يمكن استعمالها بدلاً عن المواد الكيميائية التي تستخدم في تعقيم الحبوب .

٣ - منع تكتف الندى في الصوامع الفولاذية

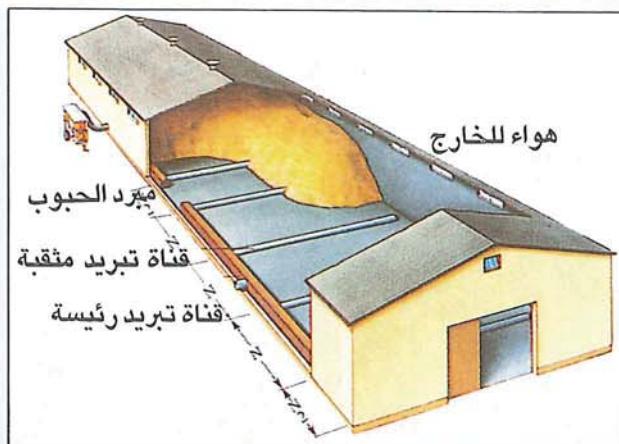
عند تخزين الحبوب عند نسبة رطوبة ١٥٪ ودرجة حرارة ٢٠° م يحدث توازن بين الرطوبة النسبية للحبوب ورطوبة الهواء والمستودع أو المخزن ، وفي هذه الحاله يساعد ارتفاع درجة حرارة المستودع في ارتفاع الرطوبة النسبية في الهواء الموجود بين فجوات الحبوب لتصل إلى حوالي ٧٥٪ ، وعند انخفاض درجة



شكل (٣) طريقة تبريد الصوامع .



شكل (٢) شروط حدوث التكافث في الصوامع الفولاذية .



شكل (٤) تبريد المستودعات على شكل خلايا.

أقسام بحيث يمكن تبريد كل قسم على في زيادة رطوبة الحبوب ويؤدي إلى حدة ، إضافة إلى ذلك يجب أن يكون ساخناً يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة ارتفاع المستودع مساو للمسافة بين ساخناً يُؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة مجرى الهواء أو أكثر منها . وتتأثر مدة الحبوب لتصبح بيئه صالحة لتكاثر تبريد الحبوب في المخازن العاديه من منطقة الحشرات لهذا يجب عدم تهوية المخازن أو المخازن التي تحتوي على المستودعات أو المخازن التي تحتوي على حبوب جافة بهاء رطب ولا تلك التي تحتوي على حبوب باردة بهاء ساخن .

ما تقدم يتضح أنه باتباع طريقة التبريد والتجفيف في مستودعات ومخازن الحبوب يمكن توفير كميات كبيرة من الحبوب المخزنة التي يمكن أن تذهب سدى إذا اتبعت الأساليب القديمة، كما يمكن ذلك توفير الكثير من النفقات التأسيسية والتشغيلية .

المصدر: Sulzer Technical Review No.4 1989 P.19



شكل (٦) طريقة تبريد الصوامع العادي.

طرق التبريد وأشكال المخازن

تختلف طرق التبريد حسب شكل المخزن أو الصومعة، ويمكن تفصيل ذلك في الآتي :

١— تبريد صوامع الحبوب

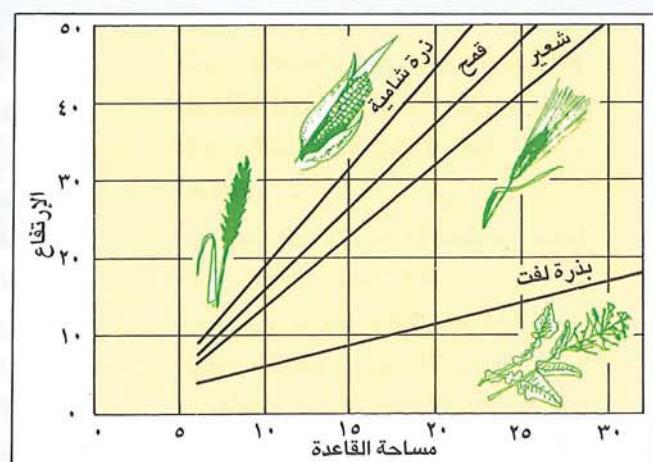
تستخدم في هذه الطريقة من التبريد مراوح ذات ضغط عال تقوم ببخس الهواء البارد الجاف من أسفل الصومعة خارجاً إلى أعلى، شكل (٣) .

٢— تبريد المخازن خلوية الشكل (Silo-cells)

في هذه الطريقة تصميم المخازن لتكون على شكل خلايا، شكل (٤) حيث يمر الهواء البارد من الأنابيب الرئيسى إلى كل خلية من خلايا المخزن . وهناك علاقة بين ارتفاع المخزن ومساحة قاعدة الخلية ونوع الحبوب المخزنة يتحدد بموجتها كفاءة التخزين، شكل (٥)، فمثلاً لحصول القدرة يلزم أن يكون ارتفاع المخزن ٣٠ م عندما تكون مساحة الخلية ١٤ م^٢ .

٣— تبريد المستودعات العادي

يوضح الشكل (٦) طريقة تبريد المستودعات العادي حيث تستخدم مجازي هواء من مادة غير قابلة للصدا لتنزيع الهواء البارد والجاف داخل المستودع . يتم تقسيم أرضية المستودع إلى عدة



شكل (٥) علاقه ارتفاع التخزين بمساحة الصومعة حسب نوع الحبوب.