

Готовый Чек-лист агронома в разгар жатвы. Сохраняйте и пользуйтесь

	ПОКАЗАТЕЛЬ	РЕЗУЛЬТАТ
Этап 1 Подготовка к уборке (за 7–14 дней до начала)		
	Проверка техники (Осмотрите комбайны, транспорт, зерносушилки, очистительные машины; убедитесь в исправности молотильного аппарата, системы очистки, датчиков влажности.)	
	Поверка весового и измерительного оборудования. (Проверьте автовесы, влагомеры, пурки, термоштанги; получите свидетельства о поверке.)	
	Подготовка зернохранилищ. (Очистите силосы/склады от остатков прошлого урожая, пыли, мусора; проведите дезинфекцию и дератизацию; проверьте герметичность, вентиляцию, термоподвески.)	
	Организация пробоотбора. (Подготовьте тару для проб (чистые мешки/контейнеры), маркировку, журналы учёта; обучите ответственных лиц правилам отбора по ГОСТ 13586.3.)	
	Планирование логистики. (Определите маршруты транспорта, график подачи машин, места первичной обработки; согласуйте с лабораторией график экспресс анализов.)	
Этап 2. Уборка и первичная приёмка (в поле и на току)		
	Контроль спелости и влажности. (Ежедневно измеряйте влажность зерна влагомером; ориентируйтесь на 14–20%, в зависимости от культуры и способа хранения.)	
	Настройка комбайнов. (Отрегулируйте зазоры молотильного барабана, скорость подачи, интенсивность обдува; цель — потери не более 1,5%, минимальное дробление.)	
	Отбор точечных проб. (В процессе уборки берите пробы из бункера комбайна для экспресс-оценки влажности и засоренности.)	
	Взвешивание и учёт. (Фиксируйте массу каждой партии на автовесах; вносите данные в журнал с указанием поля, культуры, времени, влажности.)	
	Первичная очистка. (Пропустите зерно через ворохоочиститель для удаления крупных примесей и пыли.)	
	Сушка (при необходимости). (Доведите влажность до кондиционной (обычно ≤14% для длительного хранения) с контролем температуры агента сушки, чтобы не повредить зерно.)	
Этап 3. Формирование партий и лабораторный контроль (на току/элеваторе)		
	Разделение по качеству. (Формируйте однородные партии по культуре, классу, влажности, засоренности; не смешивайте зерно с разными показателями.)	
	Отбор средней пробы.	

(По завершении формирования партии отберите среднюю пробу массой не менее 2 кг по ГОСТ 13586.3: точечные пробы из разных мест партии, затем объединение и сокращение.)	
Маркировка и хранение проб. (Промаркируйте пробы с указанием номера партии, даты, места отбора; храните в сухом месте до завершения анализов.)	
Передача в лабораторию. (Направьте пробы в аккредитованную лабораторию для полного анализа по ГОСТ и ТР ТС 015/2011.)	
Этап 4. Закладка на хранение	
Контроль параметров хранилища. (Проверьте температуру и влажность воздуха в складе/силосе; при необходимости проведите активное вентилирование.)	
Послойная закладка. (При засыпке контролируйте температуру и влажность зерна в разных слоях; избегайте закладки тёплого или влажного зерна.)	
Установка термоподвесок/термоштанг. (Разместите датчики в верхнем, среднем и нижнем слоях насыпи; настройте периодичность замеров.)	
Оформление документов. (Подготовьте товарно транспортные накладные, декларацию соответствия, протокол испытаний; укажите все ключевые показатели качества.)	
Этап 5. Контроль во время хранения	
Мониторинг температуры. (Измеряйте температуру зерна не реже 1 раза в месяц, чаще при температуре >10 °С или влажности >15%.)	
Контроль влажности. (Проверяйте влажность раз в 1–2 месяца; при росте — организуйте сушку или активное вентилирование.)	
Проверка на заражённость. (Осматривайте зерно на наличие вредителей; при обнаружении — проведите обеззараживание.)	
Оценка свежести. (Контролируйте запах, цвет, блеск зерна; при появлении затхлости или потемнения — срочно примите меры.)	
Периодические анализы. (Проводите выборочные лабораторные анализы: влажность, заражённость, всхожесть для семенного зерна, по графику.)	

НАШ САЙТ: kolba24.ru



ОСТАВИТЬ ЗАЯКУ:

