Améliorer la qualité du riz

Le riz est une culture stable dans le monde entier, sa production augmente avec la demande. L'amélioration de la qualité du riz en suivant des lignes directives appropriées permet de réduire les pertes et d'augmenter les revenus.

Il existe plusieurs pratiques qui diminuent la qualité du riz, notamment le mélange de variétés, la mauvaise période de récolte, les impuretés, le mauvais séchage et la mauvaise conservation. En outre, une bonne récolte devrait être effectuée cinq semaines après la floraison et les grains devraient avoir le temps de sécher uniformément. En revanche, les grains sur-séchés se fissurent et se cassent lors de la mouture, c'est pourquoi il ne faut pas sur-sécher.

Lignes directrices à suivre

Lors des semis, évitez de semer un mélange de variétés pour obtenir une récolte homogène et bien décortiquez les grains afin d'éviter qu'ils ne se brisent lors de la mouture.

En outre, il faut récolter, conserver et battre les différentes variétés de riz séparément pour maintenir la qualité et récoltez au bon moment pour faciliter l'usinage, contrôlez les pertes et gagnez plus de bénéfices. En outre, il faut battre sur un sol très propre er dur/cimenté, vanner, cueillir les grains et les sécher sur un sol propre pour éliminer les graines des mauvaises herbes et d'impuretés.

Néanmoins, il faut éviter de faire sécher les grains sur le sol nu ou sur les bordures de route, car des impuretés peuvent s'y infiltrer, et il fait les conserver dans des

sacs posés
sur les palettes afin d’éviter le
développement de moisissures.