

»Bon décortilage, triage et séchage du maïs«

Après avoir récolté le maïs, vous devez le décortiquer, le trier et le sécher correctement jusqu'à ce que vous puissiez le trier.

Lorsque le maïs n'est pas stocké de la bonne manière, il devient inutilisable plus rapidement. Si le maïs stocké est humide, les grains germent et les moisissures peuvent se développer facilement. Cela entraîne une augmentation du nombre de parasites qui attaquent la récolte.

Décortiquer, trier et sécher

Après avoir retiré l'enveloppe, posez les épis de maïs sur une bâche ou une surface propre pour les faire sécher. Ne les laissez pas trop longtemps, car le maïs risque de se briser lors des processus ultérieurs.

Continuez à séparer les grains de la récolte. Si vous suivez ces étapes, cela prendra du temps, mais moins de grains vont se casser.

Vous pouvez maintenant poser les grains sur une bâche pour les nettoyer de la saleté et enlever les grains cassés. Veillez toujours à ce que la bâche soit propre. Laissez-la chauffer au soleil et éloignez les animaux.

Le processus de séchage dure environ 4 heures et doit être effectué par temps clair et ensoleillé entre 11h et 15h.

Il est important de retourner le maïs régulièrement pour voir si les grains sèchent de manière uniforme. Pour vérifier l'état, vous pouvez toujours prendre quelques grains et les secouer dans vos mains. Vous entendrez alors s'ils semblent secs ou non. Un autre moyen consiste à mordre un grain pour

vérifier s'il est sec. Si le maïs est sec, vous pouvez laisser les grains refroidir à l'air frais et ensuite commencer à les stocker.