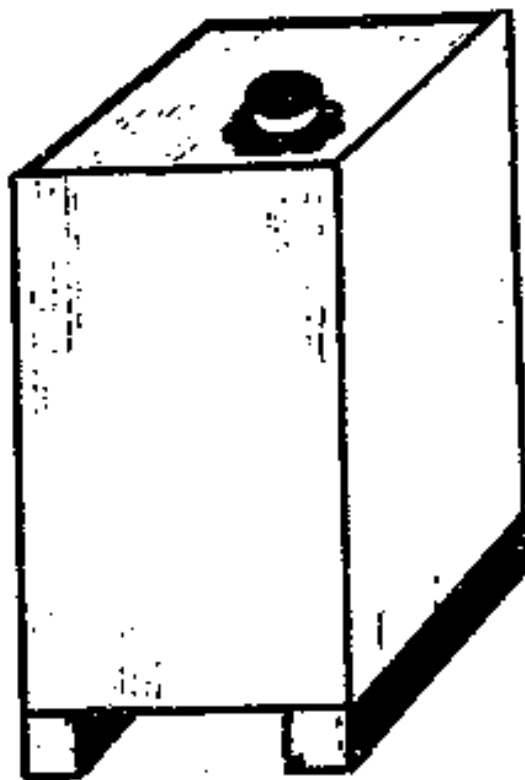


## CONSERVACIÓN DE CEREALES EN LATAS

**BRASIL**

04.11.87



### OBJETIVO

Conservar cereales por largo tiempo, ya sea para semilla o para consumo, especialmente en regiones de clima húmedo.

### PRINCIPIO

Depositar los cereales secos dentro de un recipiente completamente sellado. Se lava el recipiente con agua y se seca al sol. Los granos también se secan al sol y se depositan dentro de éstos. Se remueven con una barra para que se compriman y disminuya la cantidad de aire, luego se sella la lata con una tapa de corcho o con un trozo de miriti (palma de la región) y se termina de sellar con cera de abeja para evitar el ataque de insectos.

### CAPACIDAD

Pueden ser de diferentes tamaños, según el requerimiento del agricultor y se pueden conservar los cereales por un año aproximadamente.

## VENTAJAS

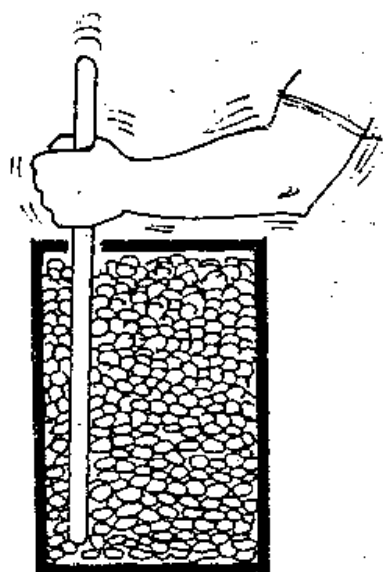
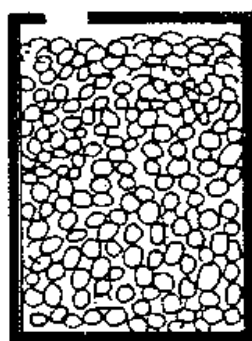
No requiere ningún tipo de inversión y permite conservar los granos fuera de la humedad y del ataque de insectos y enfermedades.

Se utilizan recipientes de desecho.

Se persigue el objetivo de disminuir a un mínimo el agua y el oxígeno disponible, de tal manera que los insectos y microorganismos no puedan desarrollarse en el interior.

## DESVENTAJAS

Si el secado no es excelente, se pueden desarrollar microorganismos anaeróbicos.



## CONTACTOS

**BRASIL**

**EMBRATER- Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural**

Av. W/3 Norte-Q.515-BI."C"-Lote 03 Brasília, DF - Brasil

## ANOTACIONES

Esta técnica de conservación de cereales es utilizada ampliamente por pequeños agricultores, especialmente en las regiones norte y noreste.