

穀類乾燥機使用常識

·慶吉黃·

目前穀類乾燥機在本省所擔負的任務，主要是在雨季穀類收穫物的搶救乾燥作業上。

所以如何在最短的時間內，在不影響米質的條件下，大量的將濕穀烘乾到含水量十七%

水分含量，等到天時時再曬至三十%的安全貯藏水分含量，實在是一項值得研究的課題。

省農試所農機系經過一年來穀類乾燥的研究，謹將所得的結果，部分摘錄下來，供諸位農友參考。

攪拌的問題

提高乾燥機內通氣的溫度，除了可以增加熱量，使穀粒內部的水分迅速蒸發外，還可以降低通氣的相對濕度，以提高單位空氣的水汽容量，所以影響乾燥速率很大。

在靜置式乾燥機（目前在本省推廣的「中農」「一心」「靜崗」等均為此種型式）作業時，由於穀粒不流動，上下穀層受熱不均，因此通氣的溫度愈高，上下穀層乾燥度的差異也愈大。

尤其是當穀層太厚而通氣的溫度太高時，可能上層穀子水分含量還沒有減少，下層穀子已經在急速的發生

「胴裂」，所以在靜置式乾燥機作業時，通氣的溫度愈高，穀層愈厚，穀子的攪拌次數也應該加多。這樣才能使上下穀層受熱的機會平均，減少下層穀子受傷害。

風溫的問題

濕穀在乾燥作業剛開始的時候，由於穀粒含水量高，所以乾燥機所供給的熱量大部分消耗在穀粒水分的蒸發上。穀子本身的溫度升高得很少，穀子受傷的可能性也較小。

所以乾燥機作業時，在剛開始的時候，通氣的溫度可以提高些，以後則應隨穀粒含水量的減少而降低通氣的溫度，以免穀子受傷。

風量的問題

乾燥機所供給的風量，對穀子乾燥速率的影響雖不如溫度的影響那麼大，但對上下穀層乾燥度的平均化影響很大。

風量愈大，愈能促進上下穀層乾燥度的平均，所以乾燥機所供給的風量，至少應以能夠帶走底層穀子所蒸發的水蒸汽為限。

如果在靜置式乾燥機作業時，發現上層的穀子非但沒有降低濕度，反而在穀子表面附有更多的水分時，就是風量不夠的徵兆，這時就應該考慮增加風量（如提高鼓風機的迴轉數）或減低穀層的厚度。

否則，上下穀層的乾燥度會有很大的差異。

八 卦 牌

裕台農藥 ● 品質保證

商標



註冊

原裝進口
加配各種農用藥劑

裕台企業股份有限公司農化工業廠

地址：彰化市西門外和平里十五號 · 電話：〇四四四號

總公司：台北陽明路六十四號