

Haltbarkeit bei Getreide, Schrot und Mehl

Bei sachgerechter Lagerung gelten für nachfolgende Produkte folgende Mindesthaltbarkeiten:

Getreide		Flockenprodukte u. dunkle Mehle	
alle Sorten	12 Monate	Weizenmehl Type 812	9 Monate
		Weizenmehl Type 1050	9 Monate
helle Mehle		Weizenmehl Type 1600	9 Monate
Weizenmehl Type 405	12 Monate	Roggenmehl Type 1150	9 Monate
Weizenmehl Type 550	12 Monate	Roggenmehl Type 1370	9 Monate
Roggenmehl Type 997	12 Monate	Roggenflocken	9 Monate
		Vierkornflocken	9 Monate
Schrote u. Vollkornmehle		Weizenflocken	9 Monate
Weizenvollkornmehl	6 Monate	Haferflocken	9 Monate
Roggenvollkornmehl	6 Monate	Gerstenflocken	9 Monate
Roggenschrot Type 1800 grob	6 Monate		
Weizenschrot Type 1700 grob	6 Monate		
Haselnüsse	6 Monate		

Die oben angegebenen Haltbarkeitsdaten sind reine Mindestangaben. Es ist ohne weiteres möglich, daß bei sachgerechter Lagerung weitaus höhere Haltbarkeiten erreicht werden.

Sachgerechte Lagerung:

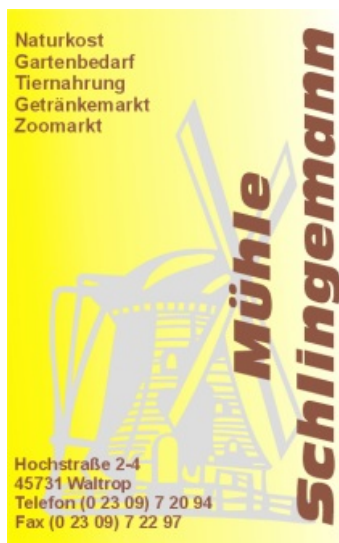
Eine sachgerechte Lagerung von Getreide und Mehl setzt voraus, das eine Raumtemperatur von 20° C nicht überschritten wird. Optimal wäre eine Kühllagerung bei einer Raumtemperatur von ca. 8° C, da diese die Entwicklung von Vorratsschädlingen hemmt. Auch sollte die relative Luftfeuchtigkeit nicht höher als 65 % sein. Weiterhin sollten die Behältnisse die zur Aufbewahrung dienen frei von Staub und andern Lebensmittelresten sein. . Speisegetreide sollte nur dann unter luftdichten Bedingungen gelagert werden, wenn es sehr trocken ist, da sonst die Keimfähigkeit leidet.

Nicht zu empfehlen sind:

Kellerräume, wegen der, insbesondere im Sommer, meist zu hohen Luftfeuchtigkeit. Auch Dachböden sind ungeeignet, da hier die Temperaturschwankungen zu hoch sind. Falls die Küche als Aufbewahrungsort zu warm oder zu feucht ist, bietet sich hier als möglicher Aufbewahrungsort das Gut belüftete Schlafzimmer an, da hier im Vergleich zu anderen Räumen die Luftfeuchtigkeit meist geringer ist.

Kornkäfer

Der Käfer ist 3-5 mm lang und von dunkelbrauner bis schwarzer Farbe. Der Kopf läuft in einen gekrümmten, schmalen Rüssel aus. Als besonderes Merkmal des Kornkäfers ist der mit länglichen Punkten gezeichnete Halsschild hervorzuheben. Seine Flüge sind verkümmert, so daß er nicht fliegen kann.



Entwicklung des Kornkäfers: Nach der Paarung bohrt das Weibchen des Kornkäfers ein Getreidekorn an, legt ein Ei hinein und verschließt die Öffnung mit einem Sekrettröpfchen. Ein Weibchen kann insgesamt bis zu 200 Eier legen. Die aus dem Ei schlüpfende Larve ernährt sich vom Korninneren und verpuppt sich nach mehreren Häutungen. Der sich aus der Puppe entwickelnde Käfer frißt sich durch die Kornschale nach außen und läßt ein leergefressenes Korn zurück. Etwa drei Tage nach dem Schlüpfen aus dem Korn ist der Käfer fortpflanzungsfähig.

Die günstigsten Lebensbedingungen liegen für den Kornkäfer bei Temperaturen um 25 °C und einer relativen Luftfeuchte von 85 %. Der Entwicklungszyklus von Ei zu Ei umfaßt bei einer Temperatur von

10 °C: 200 Tage, 20 °C: 90 Tage und 25 °C 50 Tage.

Bei Temperaturen unter +12 °C findet keine Paarung mehr statt, und unter +5 °C tritt Kältestarre ein. Trockene Luft wirkt lebensverkürzend. Der Kornkäfer ernährt sich durch Anfressen der Körner von außen. Er ist außerordentlich zäh und vermag längere Zeit ohne Nahrungsaufnahme zu leben, und zwar um so länger, je niedriger die Temperatur und je höher die relative Luftfeuchtigkeit liegt, beispielsweise bei + 5 °C bis + 6 °C und gesättigter Luft bis zu einem Jahr.