

Verfahrensvergleich Getreidekonservierung

	Kühlung (Außenluft)	gasdichte Lagerung (unter 20% Feuchte) Silierung über 30% Feuchte)	chem. Konservierung	Trocknung (Warmluft)
Prinzip/Wirkung	Temperatursenkung (Hemmung durch Kälte)	anaerobe Lagerung Milchsäuregärung (O ₂ -Entzug)	antimikrobielle Wirkung (Abtötung)	Feuchteentzug (Wassermangel)
Futterhygiene	●	● ●	●	Feuchteentzug (Wassermangel)
Körner	●	●	●	●
Schrot	●	●	●	●
Marktfähigkeit	●	●	●	●
Mykotoxinrisiko reduziert	●	●	●	●
Einschränkung/ Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> • Witterungsabhängig • nur bis Kornfeuchte unter 20% 	<ul style="list-style-type: none"> • sicher bei Kornfeuchte über 20% und unter 30% • Luftdichtigkeit der Lagebehälter • eingeschränkte aerobe Lagerstabilität 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschutz wichtig • Besondere Lagerbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn-trocknung möglich • geringe Schlagkraft • Trocknungsschäden möglich
Zeit bis zur Lagerstabilität	mehrere Tage	Tage (CO ₂) bis Wochen (Silierung)	1 bis 2 Stunden	mehrere Tage
Fixkosten	mittlere Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten	geringe Anlagenkosten	hohe Anlagenkosten
variable Kosten	geringe Energie-/Heizölkosten	keine variablen Kosten	hohe variable Kosten (Energie/Konservierungsmittel)	hohe Energie/Heizölkosten

● positiver Einfluss ● kein Einfluss ● negativer Einfluss