Pertes après récolte : séchage du paddy à l’aide d’un séchoir BAU-STR

Le riz mal séché est sujet des moisissures et des parasites, ce qui entraîne des pertes. Mais le séchage du riz paddy est difficile, surtout quand le temps est pluvieux et nuageux, d’où la nécessité d’utiliser un séchoir.

L’utilisation du séchoir BAU-STR pour sécher du riz permet de réduire les coûts, la main-d’œuvre et les risques sanitaires. Le séchoir BAU-STR est composé d’une soufflerie, d’une trémie intérieure, d’une trémie extérieure, d’un tuyau de transport d’air chaud et d’un fourneau ou four. Les trémies intérieure et extérieure reposent sur un sol ferme, la soufflerie se trouve sur la trémie intérieure, le fourneau ou four est placé à côté de la trémie à grains, tandis que le tuyau de transport en acier relie le fourneau et la soufflerie axiale au sol pour un flux d’air plus intense.

Energie pour le séchoir

Le grain doit être placé uniformément dans l’espace vide entre les trémies

intérieure et extérieure et une gaine en polyéthylène est utilisée pour couvrir
le dessus afin d’empêcher l’air chaud de s’échapper vers l’extérieur. Les briquettes de balle de riz coupées en morceaux de 2,5 cm de long sont
utilisées comme combustible dans le fourneau et l’électricité ou le générateur est utilisé pour faire fonctionner la
soufflerie. La soufflerie aspire l’air chaud du fourneau à travers le tuyau de
transport en acier et souffle l’air dans la trémie intérieure du tuyau de transport. Le paddy est ainsi
séché.

La température
soufflée dans le paddy ne doit pas dépasser 43 degrés pour les semences et 50
degrés pour le riz à consommer. Afin d’obtenir une meilleure récupération du
riz, la manutention doit se faire 4 à 5 heures après le séchage.