

Tehnologii moderne pentru soiuri de grâu Premium

Prof.univ.dr.ing.dr.H.C. Mihai Berca

Editura Ceres, București, 2014

O pâine bună și un pahar cu lapte hrănesc mult mai bine familia decât un kilogram de carne, indiferent de specie. Pâinea este cu adevărat bună atunci când este făcută din făină integrală, este densă, bine coaptă, frumos mirositoare, a „pâine” în amestec de dextrină, oferită de coaja groasă, crocantă și gustoasă ca o prăjitură. Pâinea despre care vă vorbim aici este făcută doar din făină, apă, sare (după gust) și drojdie. Nici pomeneală de „E”-uri sau alte ingrediente păgubitoare pentru sănătate, cunoscute și sub denumirea de „premixuri”, întocmai ca în nutriția animală. Procesul de fabricare al pâinii utilizează „maiaua” ca material intermediar, după rețete bine cunoscute numai de brutarii foarte pricepuți. Făina din care se face această pâine nu este una oarecare, ci una specială, provenită din grânele Premium, cunoscute în Germania și sub denumirea de grâne tip „E”. „E”-ul acesta vine de la *elită*, adică *cel mai bun grâu*.

Făina provenită din grâne Premium conține cel puțin 15% proteină, dar poate ajunge, în funcție de nutriție, și la 18%. Are, de regulă, peste 30% gluten umed, dar poate ajunge și la peste 40%. Despre o asemenea făină vorbim, pe care toți preoții și-o doresc în altar alături de paharul cu vin și toți oamenii sănătoși la minte și trup și-o doresc pe masa familiei lor. Pâinea aceasta unică conține 11–12% proteină, adică tot atâta cât are și o friptură de purceluș, conține glucide ușor digerabile, o serie întreagă de vitamine, enzime, elemente minerale, toate aducându-și contribuția la armonia dezvoltării minții și trupului omenesc. Grânele Premium, în procesul lor de cultivare, necesită un respect deosebit în toate verigile tehnologice pe care le parcurg. Acest respect ni se întoarce prin producții mari și de calitate, care pot fi vândute pe piață la prețuri cu până la 20–30 EURO/tonă mai ridicate. Despre tehnologiile de care au ele nevoie vă vorbim în această carte. Și, luați aminte, lucrurile bune sunt rare și sunt făcute doar de oameni pricepuți.



Introducere

Definirea sistemului de cultură

Capitolul I – ALEGEREA CULTURILOR ÎN FUNCȚIE DE FACTORII NATURALI

- 1.1. Criteriul diversității sau biodiversității
- 1.2. Asolamentul și rotația
- 1.3. Derularea verigilor tehnologice
- 1.4. Sisteme de lucrare a solului
- 1.5. Concluzii

Capitolul II – ALEGEREA SOIURILOR DE GRÂU ȘI SEMINȚEI

- 2.1. Calitatea seminței
- 2.2. Tratarea semințelor

Capitolul III – SEMĂNATUL GRÂULUI PREMIUM

- 3.1. Cu ce se face?
- 3.2. Cantitatea de sămânță necesară
- 3.3. Adâncimea de semănat

Capitolul IV – NUTRIȚIA CULTURILOR DE GRÂU ȘI APLICAREA ÎNGRĂȘĂMINTELOR

- 4.1. Necesarul de substanțe nutritive al grâului
- 4.2. Managementul aplicării azotului la grâu
- 4.3. Când se aplică îngrășămintele cu azot
- 4.4. Alte metode de corecție utilizate în managementul azotului la grâu
- 4.5. Aplicarea îngrășămintelor cu fosfor și potasiu

Capitolul V – ÎNTREȚINEREA CULTURILOR

- 5.1. Combaterea buruienilor
- 5.2. Studiu de caz – dinamica *Avena fatua* în Câmpia Burnasului
- 5.3. Probleme de control ale bolilor
- 5.4. Studiu de caz – mălura la grâu și seară
- 5.5. Controlul dăunătorilor la grâu Premium