

前



全国农业发展纲要第七条规划提到：国家和农业生产社要分别贮积足够一至二年的余粮，以备紧急需要。而要把粮食保管好，就必须掌握贮藏技术。建国十年来，随着国民经济建设的发展，我省粮仓设备和仓贮技术，从无到有，并开始应用近代仓贮科学技术；同时，在各级党委的重视和正确领导下，我省保粮职工经过各项政治运动，不断提高社会主义觉悟，发挥了高度的积极性和创造性，千方百计地与虫、霉、鼠、雀四害开展了斗争，摸索出不少保存粮食的经验，在国家仓库中，有不少粮仓已实现了“四无粮仓”和“七无粮仓”；贮粮损耗由1950年的0.31%降至1958年的0.065%；每万斤粮食所需的保管费用，也由1954年的31.39元降至1958年7.52元。但是，在国民经济建设一日千里的发展形势下，在人民公社的粮食已由分散保管逐步走向集中管理的情况下，粮食保管工作更是需要掌握和应用近代科学技术，因此，必须总结已有经验，作为研究探索新的科学技术的起点，以期早日在我省普遍运用近代科学保藏粮食。另一方面，在未全面掌握新技术以前，几年来积累的经验，仍是基本的办法和宝贵的财富，必须加以提高和全面推广，运用到实际工作中去，把国家和人民公社的粮食保管好。为此，特将建国十年来，在我省粮食贮藏工作上的一些较成熟而重要的经验，搜集汇编成“粮食贮藏技术经验”。本书共有十五篇，包括粮食和番薯的安全贮藏、贮粮防

治、粮仓器械等方面的技术，可供粮食工作者参考。十年来各地所創造的经验是十分丰富的，还有不少经验未能总结起来；同时，也因篇幅限制，不能全部录编，希望各地继续总结，特别是对一些粮食科学技术研究的新成就，以便及时交流。此外，这次汇编的材料，因时间匆促，编写内容可能有错误的地方，请读者指教和批评。

編 者

1960年1月

目 录

稻谷化学保藏·····	(1)
小麦热进仓密闭保管·····	(3)
面粉安全貯藏的經驗·····	(5)
福安专区薯干保管經驗·····	(7)
鶴上、金峰人民公社保管鮮薯的方法·····	(10)
番薯淀粉散裝貯藏·····	(12)
氯化苦熏蒸稻谷种子的試驗总结·····	(16)
高水分大米的曝晒方法·····	(21)
竹籠挖心查仓法·····	(22)
利用烈日曝晒麻袋的杀虫方法·····	(23)
九峰粮站灭鼠方法介紹·····	(24)
远距离測定粮温、水分裝置的介紹·····	(25)
硫酸水分測定器·····	(30)
漳浦县仓底鋪沙垫砖防潮的做法·····	(32)
驗杂器·····	(34)

稻 谷 化 学 保 藏

利用化学药剂保藏粮食是苏联先进保粮經驗，根据这个經驗，結合我省具体情况，1957年閩侯、长汀、长乐、厦門、泉州、福州等县市，用低浓度的氯化苦来防治貯粮害虫，抑制微生物的活动、降低貯粮呼吸强度，使粮食达到长期安全貯藏，已取得一定效果。目前已在各专区推广。

据长汀县的經驗，采用氯化苦化学保管稻谷，較物理、机械处理效果大（見附表），并且能节省費用，節約劳力。如长汀县，化学保管稻谷一百零七万斤，用氯化苦九十斤，折合款共二百五十三元七角；如果用物理、机械处理，需用人工五百三十五工，需花工資四百二十八元。两者对比，使用化学药剂，减少費用40.75%。

化学药剂保藏稻谷的具体操作方法，介紹在下面。

一、在未投放氯化苦以前，先仔細检查粮温、水分、虫害分布、密閉条件和仓內温度、湿度等，为确定用药量提供依据；然后，用一层牛皮紙（或水泥袋紙）和一层废报纸或用三层废报纸糊合起来，并糊成长一丈二尺至一丈五尺、寬四至五尺的大張紙块，阴干后，作为复盖粮面的盖物。糊紙用的面糊不宜过浓，也不宜过稀，大約每斤面粉加水十斤左右調煮就可；但是，还要看面粉的质量好坏情况，增减水的用量。

二、粮情检查结束后，即着手整理粮堆，就是：用麻袋裝粮后排放粮面，每間隔一丈五尺至二丈四尺放一袋，并在两个粮

袋之間，插放几根竹竿作为加盖物的柱架，使盖物复盖后能与粮面保留有一定空間，以便药剂揮发时，能够均匀地扩散在粮面。

三、粮堆整理好以后，用紙条将所有的門窗、縫隙糊封一两层，密閉仓房；同时，将已备好的盖物，移进仓內，复盖在粮面上。盖时注意紙块与紙块之間及沿牆四周，用紙条把它連接起来，将整个粮面封閉。在决定施药的部位，用剪刀剪破盖物成一个小洞，洞下再垫放一些破烂麻袋或棉布絮，以便吸收药液，防止沾污粮食。

四、准备工作全面安置就緒后，根据粮堆高度每立方公尺按二十至五十克計算用药量，将药均匀地投放在已准备好的部位。在投药时，每投放一处就封閉一处；全部投放好后，就长期密閉貯藏。

此外，还必须注意下面几点：

1. 采用化学药剂保藏的粮食，必須含水量在13—14%左右、籽粒飽滿、拟作长期貯藏的。

2. 氯化苦投入粮堆后，应作长期密閉。平时需要检查时，可以揭开盖物；但是，检查后必須立即糊封好。

3. 在粮食密閉期間，仍然要坚持检查制度，防止因采用化学药剂保管粮食而产生麻痹大意，引起意外損失。

附 表

长汀县河田粮站氯化苦化学保藏的試驗記錄

品种	数量 (万斤)	药 剂	用 药 濃 度 克/立方米	貯藏 時間 (月)	施 药 害 情 施 藥 前 头/公斤	施 药 后 况 施 藥 后 头/公斤	燻 發 芽 率	燻 后 發 芽 率
早稻	20	氯化苦	50	11	1-2	无	90%	93%
早稻	20	氯化苦	40	11	1-2	无	90%	98%
早稻	20	氯化苦	30	11	无	无	92%	98%
小麥	3	氯化苦	30	8	2-5	无	94%	99%
小麥	2	氯化苦	20	8	无	无	96%	99%

注：①虫害情况指活虫。②虫种是锯谷盗。

小麦热进仓密闭保管

小麦热进仓密闭保管，主要作用是杀虫，也便于长期贮藏。几年来，各地实践证明，这种贮藏办法效果良好。在进行热进仓时，应掌握以下几个关键：

一、小麦出晒结合过筛：翻晒有虫害的小麦时，在出仓的过程，把小麦先过筛一遍，然后进行翻晒；如果是感染隐蔽性的虫害，可先曝晒，并在烈日高温未降减之前，过筛一次，把没有晒死的虫子筛除掉。

二、严格掌握曝晒效果：晒麦最好在“大暑”前后、阳光温度最强烈的季节进行。曝晒时，如果遇到气候突变、未能达到预定效果时，应另行存放，改天再晒；絕不能粗收粗藏。日晒温度应达 50°C 以上，进仓温度应掌握在 46°C 以上；同时，小麦进仓

后，应保持一个星期的高温焖杀，才能达到杀虫效果。翻晒时，应注意四点：（1）迟出场（上午十点钟左右）、早收场（下午三点钟前）；（2）薄晒勤翻；（3）专人管场；（4）小麦日晒后，进仓水分一定要降低到13%以下。

三、做好铺垫，保持高温：准备贮藏热进仓小麦的仓房，最好在仓房四周加围草席，使仓房有较好的保温性能。如果是民俗式的木匣仓，或墙壁较薄、保温性能较差的仓房，更要做好铺垫保温工作。具体做法是：在小麦入库前，先编制一些草席，紧密地铺垫在仓房的四周和底部，在仓底稻草席上要再铺盖一层晒席；然后，把晒热的小麦倒进围席内，进行密闭。保管时，注意加强保温工作。

四、采取一次晒死的作法：很多地区晒场较小，不能把全部小麦一次出晒完毕、一次进仓，而是多次进仓。这样，就要改变翻晒方法，即采取“就场焖杀、一次杀死”的方法。这个方法，主要掌握薄晒勤翻。一般晒到午后二点钟，麦温到 50°C 左右，即就场耙成几个大堆，上面盖几层无虫并晒热的麻袋，就场焖杀半小时至一小时，一次把虫害杀死，防止带虫入库。

五、小麦进仓时，注意做好保温：小麦趁热进仓、密闭保管，要求尽量做到一次或两次进仓。但是，如果晒场小，不能做到一次进仓，就应做好密闭保温的准备工作。如在翻晒小麦时，同时曝晒、消毒一批干净无虫的草席或麻袋；当第一批小麦晒热进仓后，立即将晒热的草席或麻袋复盖在麦面，约盖三至五层，防止麦温散发；第二天曝晒第二批小麦时，同样，再出晒另一批草席、麻袋。原来盖在麦面的草席、麻袋不要马上拿出去晒，要在第二批小麦晒热进仓前，才能拿出来。第二批小麦晒热后加放在第一

批晒过的小麦的面层，然后，把第二批晒热的草席或麻袋盖上。晒第三次小麦时，可以将前第一批麻袋晒热盖在麦面就行了，不必再晒用第三批麻袋。这样两批草席或麻袋交替使用，盖在麦面上，可以防止或减少麦温因多次进仓而降低温度，失去趁热进仓、高温焖杀的作用。

六、采取仓房双层密闭：密闭工作好坏与保管效果关系很大。在有条件的地方，可以采取双层密闭方法。具体做法是：在小麦进仓前，先做好仓房嵌缝和粉刷工作；小麦热进仓后，再用草席等干净无虫的盖物，复盖在麦面；然后，再把仓房门窗和空气能流通的地方，糊封严密，做到双层密闭保管。

七、注意隔离，防止感染：在小麦曝晒过程中，要严格划分开出仓和进仓用的麻袋或籬筐。未经消毒处理的麻袋或籬筐不得装麦进仓。在贮藏过程中，所有仓贮用具如谷耙、筛子等，都要切实做到干净、无虫。

编者按：对于种用小麥热進倉处理，一定要在收穫后趁其休眠期間進行；如果小麥休眠期已过，再采取高温处理，就会影响發芽率。休眠期早晚、長短，因品种与种植环境而不同。如春性玉皮小麥的休眠期是三、四十天、半冬性中農 28 号及矮立多是六十天、驪英 3 号与江东門是八十多天。休眠期一般是从收割后算起。

面粉安全貯藏的經驗

我省的气候温度和湿度較大，貯藏的面粉如何安渡梅雨、高温季节很是重要。根据福州、厦門两市的經驗，有如下几点：

一、专仓貯藏，垫架堆放：面粉的特点是容易吸湿、长霉、发酸、結块，又容易感染虫害。因此，保管面粉的仓房要求較高，必須选择通風、密閉、防潮、防热性能較完善的仓房，专门貯藏面粉，不与其他粮种混合一起貯藏，做到专仓专用、集中保管；同时，配設专供堆存面粉用的垫架，架面板是緊密的；也可以利用一般垫粮架，但上面要加鋪一层草席，防止和減輕底层面袋受潮。此外，要經常保持仓內整洁，这也是做好面粉安全貯藏的关键。

二、严格检查，分等貯藏：我省产麦較少，很多面粉是从省外調入，經长途运输很容易受到不同程度的虫害感染和受潮。因此，面粉入仓时，要严格检查，分清等級和出厂時間，掌握“推陈貯新”的原則，并采取不同的保管措施。面粉推陈貯新，不是以进仓前后而分，而是根据出厂的时间，并参照品质的好坏来决定。出厂早、品质差的，作为短期保管；相反，出厂時間短、品质好，作为长期貯藏。

三、不同季节，不同堆法：根据面粉的含水分多少和季节的不同，采用不同的堆置方法。如水分在13.5%以內，一般堆大垛，使减少与空气的接触面；但堆高不能超过十八包。

高温季节，仓內温度增高，面粉会逐渐发热、酸敗。因此，要堆成井字形的通風垛，堆高在十二包左右；同时，要适当掌握通風换气，注意調节和降低仓內的温度和湿度，尽量做到低温保管，面粉就不容易发热、酸敗。

二、三月梅雨季节前，要将仓內所有的門窗、縫洞糊封起来，并用干淨、无虫的旧麻袋或围席，复盖在堆垛頂上和四周，做到双层密閉，防止面粉吸湿、反潮，引起霉坏。在梅雨季节，需要出仓供应时，采取“大剥皮”的方法，即先将堆垛外围的面

粉出仓，一层层往里剥。这样，堆内的面粉可以保持干燥。

四、适时倒垛，检查处理：面粉如果长期贮藏，往往容易压实、结块。因此，要适时翻包、倒垛，揉软、扫刷粉袋和疏松粮包，防止面粉结块；同时，要经常检查贮粮情况。一般在梅雨、低温季节，每七至十天检查一次；高温季节，每五至七天检查一次。这样，如果发现轻微酸败、结块或虫、霉、鼠害现象，就可及时设法处理。此外，平时也要注意门窗密闭，防止感染虫、霉害，确保面粉安全渡过梅雨、高温季节。

福安专区薯干保管经验

番薯是我省主要粮食之一，除部分鲜吃外，大部分制成薯干，贮藏量仅次于稻谷。我省薯干主要有薯丝、薯片两种，尤以福安专区的薯丝产量为最多。这里主要是介绍该地区保管薯丝经验，与保管薯片大体相同。具体作法如下：

一、入库前的准备工作

1. 仓房及铺垫物的准备。应先选择干燥、密闭、清洁、无虫的仓房；然后，进行打扫、消毒，把仓房内所有的门窗、壁缝，用石灰或纸张糊封严密，同时，用稻草（最好选用早稻草）编结草席，一般宽四尺、厚一寸至一寸半、长一丈至一丈二尺，也可根据稻草的长短而定。草席要晒干、消毒，准备铺垫使用。

2. 围垫仓房。把草席围垫在仓内四周。做法是：把草席自下而上地围挂起来，使成鱼鳞片状。注意衔接处要紧密，并保持五寸左右，务求四周不通风、不透气。

二、入庫工作

1. 加强薯干的品质检验。收购时,当前主要是用手抓、口尝、眼看等方法来检查。如,检查薯干含水分,主要查看薯皮的干度。因为,薯皮較薯絲粗大,較薯絲难干;如果薯皮已干,薯絲必定是干的。也可以抓一把番薯干,用手握紧,如果手掌感到受刺,并发出“沙沙”脆断的声音;放开手掌,薯干又能迅速散开,这种薯干就是干的。检查薯干品质时,如果看到色澤洁白、新鮮,口嚼有浓甜味的,品质就好。但是,有些薯干在制干时,受雨淋或是洗过淀粉的,色澤虽洁白,但口味較差,檢驗时要特别注意。

2. 合理堆裝。薯干入庫水分,要求在13%以下,并要做到“三不进仓”、“二分开”。三不进仓是:不干不进仓、有虫不进仓、雨淋过的不进仓;二分开是:品种分开、好坏分开。同时,必須层层压实。每堆高約一尺时,要用人工和夯具夯实,特別注意牆壁和木柱四周,要减少粮堆孔隙,防止湿气侵入。总堆高可視仓房条件决定,如无天花板的瓦房,粮面离屋頂至少要保持三尺以上。仓滿以后,应将粮面耙平,視仓房密閉条件,盖上一两层草席。草席接头处要紧密,做到上下四周看不到薯干。

三、入庫后的管理工作

1. 严格密閉,加强检查。薯干进仓后,除了压实复盖草席外,仓房內所有門窗、縫隙,都要用紙张糊封,并注意門窗管理,防止外面湿气侵入。同时,每隔七至十天要检查一次。检查时,要注意检查薯干容易受潮的部位,如仓牆四周,木柱、門窗周围,和草席接头处等;并选择在晴朗干燥的日子进行检查。

2. 掌握天气,适当通風。保管薯干的基本方法是密閉。在冬季如果刮西北風,应指定专人进行短时(十至二十小时)通風,

降低仓内湿度。这样，对薯干的安全贮藏，作用很大。

3.勤晒复盖物，保持粮面干燥。有些仓房虽然经过密闭，但还不能保证薯干安全。一到春天，粮面往往会反潮、霉坏，因此，每隔半个月左右，要将复盖物取出曝晒一次，保持粮面干燥。如果在梅雨季节，阴雨连绵，应将复盖物取出，放在烘干房内烤干；或在仓内放进一定数量的火盆，增高仓内温度，但要谨慎，严防发生火灾；或者用生石灰吸湿。一般如果仓房内温度 25°C ，要使湿度从90%降低到80%，那么，每一百立方公尺空气中，需用生石灰九斤。

4.注意隔离，防止感染。薯干保管较一般粮食容易感染虫害；并且，繁殖也快。因此在保管期中，要严防虫害感染；仓贮器材，最好专仓专用。

5.随出仓，随加盖。薯干出仓，最好一次出清。如不能一两次出清，也需较大宗、定位出仓，绝不能零星开仓提粮或是不定位取粮。每次出仓后，应随即将粮面盖好，并注意关闭门窗，以免开仓后，薯干吸湿反潮。

6.发生虫霉，及时处理。如果确因保管不善，发生了虫害霉坏，应及早出仓供应；另外，如系虫害，可以采取氯化苦熏蒸（试验证明薯干可以熏蒸）；如系霉坏，可将粮面一层，剥皮出仓翻晒。曝晒方法，与一般晒粮不同，应将薯干耙成小棱堆。每堆直径约八寸至一尺，增大日晒面；同时，经常翻动，提高翻晒效果。如果薯干局部发热（薯干一般是局部性发热），应局部打洞降温；也可以将下层潮湿的薯干，取出曝晒。

鶴上、金峯人民公社保管鮮薯的方法

番薯主要有早薯和晚薯两种。它的特性是水分大、皮薄，极易破損、腐烂，又怕霜冻，比較不容易保管。长乐县是我省番薯产地之一，每年都有大批鮮薯运銷福州，供应城市食用，对鮮薯保管較有經驗，能保管四至六个月不腐烂，并能保持原有的色澤和品质。現將长乐县鶴上和金峯人民公社保管鮮薯的几种方法，介紹在下面：

一、露天密封保管方法：露天密封貯藏鮮薯的做法比較簡單。只要选择水位高、地势干燥的地面（在田头、田尾都可以），鋪墊一层干細沙，或鋪三、四寸厚的稻草，然后将鮮薯块輕輕豎立堆迭成棱堆，堆高約三尺。如果鮮薯数量多，应堆成长三角形（見圖）。薯块堆迭完毕后，在鮮薯堆面层，鋪上一层稻草（薯堆頂端的稻草要橫放，稻草的两端要下垂）；然后，在稻草外面再复盖一层干泥土，厚約八、九寸左右；接着，在干土表层浇些水，并抹成光滑的土面，防止雨水侵入薯堆內。这样保管鮮薯，可以到来年梅雨季节前还不会烂坏；同时，貯藏方法簡單，費用低，番薯損耗率也只有5—10%左右。

二、木板仓保管方法：选择木板結構的小仓房，以能貯藏鮮薯三、四千斤左右較为适宜。具体做法是：在鮮薯入仓前，将仓房上下四周打扫干淨，板縫用报纸或泥土、石灰浆糊封严密；仓底鋪一层干泥土約一寸厚，防止底层薯块受冻害。同时，准备貯存的鮮薯，在收获时要注意留薯藤半寸，收获后要摊凉一两天，

或者放在太阳下曝晒，使薯皮水分能蒸发掉一些，然后，輕拿輕放移入仓房內，进行密閉保管。薯块在摊凉时或还没有送进仓房前，如果遇到天气較冷或下霜，即要加盖稻草，防止薯块受冻；薯块剛入庫一星期內，白天要打开門窗进行通風，以散发水汽和热气；但是，夜間要关闭，防止老鼠窜入为害薯块，并防止冷气侵入，避免薯块外皮受冻而发生“白烂”現象。一星期以后，白天和晚上都要把仓庫的門窗关闭好，防止薯块受冻。在四、五月梅雨季节，如果刮东南風、天气晴朗，要打开門窗，通風換气。这样，薯块可以保管半年不烂，并且质量也不变。

三、木橐、缸保管方法：做法很简单，只要把鮮薯凉干或放在太阳下曝晒，将薯皮的水分蒸发干；然后，裝入缸或木橐內，再在薯块之間的孔隙处，灌入千細砂或谷壳，上面加蓋。

这种保管方法，对薯种較为适宜。如果貯藏量較多，采用裝橐、缸不大适宜，可以选择有地板、四周上下能密閉的房間作仓房，每堆放一层薯块，再鋪一层約半寸厚的谷壳；同时，薯块之間的空隙，也掺入谷壳，一般堆高三尺为宜。这样做，效果也很好。

采用以上几种鮮薯保管方法，必須注意以下几个問題：

一、适时收获：鮮薯收获过早，产量会减少；但是，收获过迟，鮮薯容易遭受冻害、腐烂。一般晚薯最好在冬至前、晴朗温暖的天气进行收获。

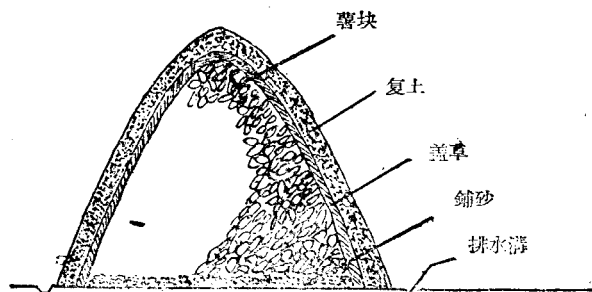
二、选择薯块：凡是受过雨淋、霜雪冻害，以及虫蛀、鼠咬的薯块，或是有黑斑病的薯块等，都不适宜长期貯存，应另行存放，及时处理；特別是有黑斑病的薯块，更要注意做到单独存放和迅速处理，并注意做好隔离工作，防止感染好薯。

三、干燥薯块：从田間剛挖出来的鮮薯，如果准备貯藏，除

选择好薯外，还要把薯块表皮的水分蒸发干。所以，最好选择晴朗天气，早上挖刨薯块，中午曝晒，午后进仓；尽量避免薯块在田间过夜。

四、經常检查：在貯藏期間，要經常打开仓門检查。如果薯块是采用露天密閉保管方法的，检查时要挖一个小洞，如聞有“酒精味”，鮮薯即已开始腐烂变坏，应迅速处理。

五、輕拿輕放：鮮薯皮薄、幼嫩，很容易擦伤、碰破。因此，在收获、裝运、貯藏过程中，应細致挖掘和輕拿輕放，尽量减少破皮，以免影响鮮薯的貯藏保管。



图一 露天密閉保管断面图

番薯淀粉散裝貯藏

自从国家經營薯类以后，各地收进不少番薯淀粉（系农村土法粗制薯粉，以下簡称淀粉）。初期，对淀粉保管缺乏經驗，曾发生不少問題。經過几年来的摸索，各地对淀粉散裝貯藏，取得不少經驗。下面介紹莆田、安溪、永春和长乐等地淀粉散裝貯藏的經驗：

一、淀粉的吸湿性：番薯淀粉和面粉一样，容易吸湿、霉

坏。莆田县涵江粮庫，在研究淀粉貯藏时，曾以淀粉、面粉、小麦、薯干各五斤，置于地垄內，經三昼夜，分別測定它們的吸湿能力和水分变化，見下表：

粮 种	编号	攤凉 天数	平均溫度	平均湿度	原水分	攤凉后 水 分	增減水分
薯 干	1	三晝夜	15.4°C	85.7%	10.8%	15.9%	+5.1%
	2	三晝夜	15.4°C	85.7%	11.2%	13.1%	+4.9%
小 麥	1	三晝夜	15.4°C	85.7%	11.1%	13.6%	+2.5%
	2	三晝夜	15.4°C	85.7%	10.9%	13.2%	+2.3%
淀 粉	1	三晝夜	15.4°C	85.7%	16 %	17.3%	+1.6%
	2	三晝夜	15.4°C	85.7%	16.5%	16%	+1.8%
面 粉	1	三晝夜	15.4°C	85.7%	16.5%	18%	+1.5%
	2	三晝夜	15.4°C	85.7%	16.8%	18.4%	+1.6%

从上表可以看出，淀粉吸湿力虽不如薯干、小麦的强，但和面粉基本相似（与薯干、小麦吸湿力悬殊較大，这和原水分相距大小有关系）。因此，在梅雨季节，面粉的密封保管方法，对貯藏淀粉來說，也是适用的。

二、仓房准备：对淀粉散裝貯藏的仓房条件，要求較高，必須認真选择上不漏、下不潮，有天花板、地板，而且具有相当密封条件的仓房；进行彻底清仓、消毒和粉刷，并将仓內的所有板縫，用紙条糊封；然后，再用整张报纸把仓內四圍糊封起来；干燥后，才能貯藏淀粉。貯藏淀粉，最好选用木板仓，一般不宜用土墙的仓房；如因条件限制，而要用土墙仓房貯藏时，必須用草席围垫在仓墙四周，然后，再挂上糊有报纸的竹席，切实做好密封工作。

三、粉质检验：淀粉品质好坏，对散装贮藏关系很大。因此，如果淀粉入庫时稍为掌握不好，进仓后就会发生許多問題；因此，加强粉质检验是做好散装贮藏的主要一环。粉质的好坏，主要是鉴定它的干度和含渣量。

干度检验：是看装粉的布袋周围漏粉程度，漏粉多的是干粉；也可以用手抓一把粉，从高处放下，如果散开的范围大，就是干粉；也可以用两个手指取粉互相磨擦，感到松滑而細的就是干粉，粗涩的就是不干的；或是用手指插入粉中，感到松脆、又不大沾手的，就是干粉，不易插入、而手上沾粉較多的，就是不干的。

含渣量检验：取一小撮淀粉放在掌心，另一手拍打，薯粉較輕，会向四面飞散；薯渣較重，就会留在手掌中。也可以把淀粉放在碗里，加进水，充分攪拌，隨即把上层水倒掉（不要等完全沉淀后倒），看碗底留有多少薯渣。也可以拿一点粉用手磨擦，感到細滑的，薯渣就少；粗涩的，薯渣就多。

四、保管方法：

1.合理堆装：入仓保管的淀粉，含水量应掌握在12%以内。灌仓时，应在仓房外布置好道管或道槽，将粉倒入固定的漏斗内，通过道管流进仓内；严禁工人直接挑粉进仓，染污粉质。堆高一般掌握在六尺以下，不宜过高；如果堆过高，容易发热。

2.粮面加盖：散装淀粉的粮面很容易受潮、結块、发霉，也容易沾上灰尘。根据莆田县涵江粮庫海前地一号仓的观察，经过一个月保管，粮面含水量增加很大。因此必須采取粮面加盖密闭保管。具体做法：淀粉入庫后，用一层牛皮紙（或三层废报纸糊合起来）糊成大张的紙张，复盖在粮面；注意紙的四周要糊在墙上，将整个粮面封盖起来。