



Praxisbewertung Stroh

Strohprobe Bezeichnung:

Einstufung TM-Gehalt:
(Gefühl in der Hand)

trocken
neutral/nicht kühl
> 88 % TM

leicht feucht
(leicht kühl)
86-88 % TM

feucht
(kühl/klamm)
84-86 % TM

stark feucht
(kalt/sehr klamm)
< 84 % TM

Einstufung Fremdbesatz anderer Pflanzen [%]

Sensorische Bewertung

Problemfeld	Kriterium	Ausprägung im Stroh	Wahrnehmbarkeit bzw. Qualitätsmangel und daraus resultierender Punkteabzug					Orientierungs- wert aus der Analyse	Hinweis auf	Punkte- abzug
			nicht vorhanden	gering	mäßig	stark	sehr stark			
Schimmel	Geruch	muffig, nach Schimmelkäse	0	2	4	5	7	Schimmel Feldflora < 200 Tsd. KBE/g Lagerflora < 100 Tsd. KBE/g	zu hohe Feuchtigkeit nach der Ernte, Lagerverpilzung mit sporenbildenden Schimmelpilzen, Erwärmung am Lager	
	Farbe	grau, weiß, (bläulich, rötlich)	0	1	2	3	4			
	Gefüge	anfangs unsichtbar, punkt- bis nestartig, knollig/plattig, schmierig	0	1	2	3	4			
	Staubigkeit	Schimmelsporen wirbeln bei Kontakt nach oben in die Luft; Niesreiz bei Riechprobe	0	1	2	3	4			
Fermentation	Geruch	angenehm brotartig, malzig; röstig/rauchig; brandig/tabakartig	0	1	2	3	4	-	Erwärmung bis Erhitzung und Fermentation; Veränderung der Verdaulichkeit (Maillardreaktion)	
	Bräunung	Blätter hell- bis dunkelbraun Stängel hellgelb bis braun	0	1	2	2	3			
Blattverlust	Gefüge	weniger Blätter, Zunahme von harten und verholzten Stängeln, rau und steif im Griff, grob und überständig	0	2	3	5	7	ADF < 500 g/kg TM ADL < 80 g/kg TM	ungünstige Erntetechnik, Qualitätsverlust	
Farbverlust	Farbe	Verlust der ursprünglichen gelben Färbung, Ausbleichung, Farbänderung	0	1	2	3	4	-	schlechtere Qualität	
Aromaverlust	Geruch	Reduktion des typischen Aromas; fade bis geruchlos	0	1	2	3	4	-	Reduktion Schmackhaftigkeit	
Fäulnis	Verrottung	dunkelbraune bis schwarze Farbe, Rottegeruch nach Mist und Fäulnis	0	2	4	6	10	-	Wasserzutritt, aerober Verderb durch Fäulnisbakterien	
	Gefüge	deutlich schmierig bis mistartig verrottet	0	1	2	3	4			
Verschmutzung	Konta- minanten	graue bis dunkle Färbung; sichtbare Erd- und Sandpartikel, Steine, Wurzeln, Holz, Müll, Wirtschaftsdünger, Kadaver etc.; erdiger Geruch, Staubigkeit	0 (<500)	1 (500- 1.000)	2 (1.001- 2.000)	3 (2.001- 3.000)	4 (> 3.000)	für Erde: Eisen < 500mg je kg TM	falsche Einstellung Erntegeräte, Eintrag von Kontaminanten, Senkung Verdaulichkeit/Energie, teilweise Giftwirkung	

(...) Werte in der Klammer bieten Orientierung zur Laboranalyse

Summe Punkteabzug (P): _____

Konservierungserfolg:

bis 2 P = sehr gut (1); 3-5 P = gut (2); 6-9 P = mäßig (3); 10-14 P = schlecht (4); >14 P = sehr schlecht (5)

Anmerkungen:

.....

.....

Bewertung am:

von: