

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz
Herausgeber: Landtechnik Schweiz
Band: 51 (1989)
Heft: 6

Rubrik: LT-Aktuell

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zuckermais – ein sensibles Gemüse

Frischer Zuckermais ist in guter Qualität nur begrenzt haltbar; dies vor allem wegen der schnellen Umwandlung von Zucker in Stärke. Da Zuckermais aber andererseits als Gemüse mehr und mehr Anklang findet, wurden von H. Hansen und H. Bohling Lagerungsmethoden erarbeitet, die es ermöglichen sollen, das Angebot von Zuckermais aus dem heimischen Anbau auf eine längere Zeit auszudehnen. Verglichen wurde das Verhalten der Maiskörner in vier Lageratmosphären (siehe Tabelle). Bei dem Versuchsgut handelt es sich um

Lageratmosphäre	A	B	C	D
Zusammensetzung in %				
Atmosphärische Luft	100	90	80	—
Kohlendioxid	—	10	20	3
Sauerstoff	—	—	—	3
Stickstoff	—	—	—	94
Lagertemperatur bei A, B und C + 1° C				

eine einheitliche Partie frisch geernteter Maiskolben einer extra süßen Hybridlinie aus US-amerikanischer Züchtung. Die geringsten Qualitätsverluste zeigten die Maiskolben, die mit ihren Hüllblättern in der Atmosphäre D eingelagert wurden. Ähnlich gut

eignet sich Atmosphäre C. In A und B wurden Verluste im Zuckergehalt bis zu 50% — und das innerhalb einer Woche — gemessen. Realistisch erscheint eine fünfwöchige Lagerung in geeigneter Atmosphäre (z. B. C und D); die Zuckerverluste übersteigen dann kaum 8%.



**Am Hang das Befahren bereits begüllter Flächen
mit Pump- und Druckfassanhängern vermeiden!**

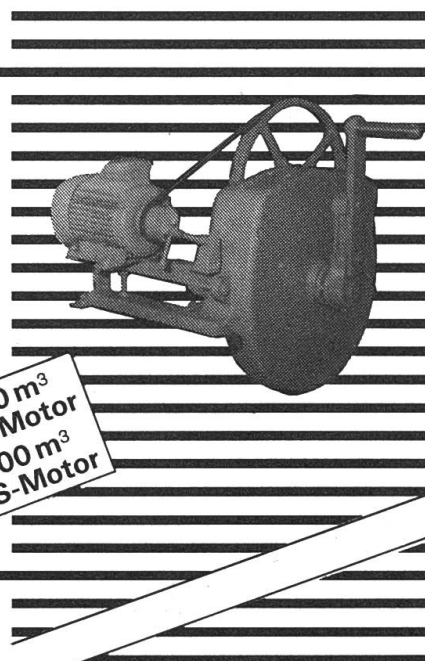
von Arx

Rührwerksbau

- für rechteckige und runde Gruben
- Einbau in der vollen Grube möglich
- Rührarm: pulverbeschichtet oder Chromstahl
- garantierte Rührwirkung
- über 50-jährige Erfahrung im Jauche-Rührwerksbau

Verlangen Sie Unterlagen und Beratung

9202 Gossau Bischofszellerstrasse 123
Tel. 071 85 30 60



– bis ca. 400 m³
mit 2 PS-Motor
– bis ca. 600 m³
mit 3 PS-Motor