



## DANELİK MISIR HASADI

14.Kas.2014

Mısır bitkisi, özellikle de **uygun tohum** seçildiğinde, hasadı kolay olan bir üründür. Bu nedenle çiftçiler tarafından oldukça fazla tercih edilir ve diğer bitkilere kıyasla üretimi daha fazla yapılmaktadır.

**Mısır bitkisi hasat zamanı** geldiğinde bitkinin sap, yaprak ve tabları tamamen kuruyup kahverengileşir. Danelik ürün için **mısırdaki hasat zamanının** geldiği koçan kavuzlarının kuruyup, danenin sertleşip normal görünen rengini alması, danenin sömeğe bağlandığı yerde **siyah noktanın** oluşması ile anlaşılır. Siyah nokta görülmeye başlamasından itibaren dane rutubeti atarak hasat süresini beklemeye başlamaktadır. Mısır koçanının orta kısımlarından alınan her 4 tanenin 3 'ünde **siyah nokta** görülür ise, mısır olgunlaşmasını tamamlamış demektir. **Mısır hasadının** yapılabileceği bu devreye hasat olgunluğu devresi de denir.



Hasat sonrası elde edilen ürün nemli ise, mısır depolamasından önce kurutmak gerekir. **Mısır hasadı** sonrası depolama 6 aydan az bir süre için yapılacak ise %15 nem oranına kadar kurutulmalıdır. Daha uzun bir süre için depolama yapılacak ise nem oranı %13 - %14 'e kadar düşürülmelidir. Kurutma sıcaklığı mısırın kullanım alanına göre değişkenlik gösterir.

İster tohumluk ister yemlik ya da tohumluk dışı herhangi bir kullanım amacı olsun, **mısır hasadının** doğru bir şekilde yapılması ürünün verimi ve kalitesi için belirleyicidir.

Mısır yetiştiriciliği ve uygun tohum seçimi ile ilgili tüm sorularınız için DEKALB **bölge temsilcinize** ulaşabilir veya **444 9449 DEKALB Verim Hattı'nı** arayarak mısır hasadı ile ilgili detaylı bilgi alabilirsiniz.