

7. Skörd

7.4 Skörd av majs

Upprättad: 2014-05-12
Gäller från: 2014-05-12
Ersätter: 7.4 Skörd av majs daterad 2009-03-01

Tidpunkt

- Lämplig tidpunkt för skörd kan variera beroende på frågeställningen i försöket. Flera skördetidpunkter kan komma ifråga i ett och samma försök om leden mognar oliktidigt, t.ex. i sortförsök.
- Tidpunkt/utvecklingsstadium för skörd ska anges i försöksplanen och följas av försöksutföraren.
- Om ingen tidpunkt för skörd anges i försöksplanen ska ensilagemajs skördas vid degmognad.
- Tidpunkt för skörd ska anges med utvecklingsstadium enligt *Utvecklingsskala för majs (Lancshire et al., 1991)* och riktdatum för när föreskrivet utvecklingsstadium kan förväntas inträffa.

Utförande

I det följande anges normalt utförande vid skörd av ensilagemajs. Om annan metodik ska tillämpas måste det anges i försöksplanen.

- Skörden bör utföras med majsskördare som är lämplig för försöksmässig skörd.
- Stubbhöjden bör vara ca 30 cm. Det är viktigt att stubbhöjden hålls jämn över hela försöket. Även små skillnader i stubbhöjd kan inverka påtagligt på avkastningen
- Skördad yta ska uppgå till minst ca 10 m². Den yttersta raden på ömse sidor av parcellen ska alltid lämnas som skydd och får inte skördas försöksmässigt. I försök sådda med t.ex. 4 rader skördas alltså normalt de två innersta raderna. Följ försöksplanens anvisningar om skördeyta och antal rader som ska skördas. Uppgift om exakt radavstånd och skördad yta ska anges vid rapporteringen.
- Skördevikterna ska anges med minst 0,1 kg noggrannhet och rapporteras rutvis.
- Vågens noggrannhet kontrolleras dagligen mot känd vikt och alltid efter förflyttning mellan olika försöksplatser. Kontrollvikten ska vara av samma storlek som normal skördevikt.
Avvikelsen för vara högst 100 g för vikter < 20 kg och högst 200 g för vikter > 20 kg
- Vågkontrollen protokollförs, dateras och signeras.
- Observera att det ofta ska tas ut prover av hela plantor direkt före skörd (se nedan). Om proverna tas ut i nettorutorna måste vikten av resp. prov adderas till vikten av den maskinellt skördade majs i motsvarande parcell.

Uttagning och hantering av särskilda plantprover inför skörd

- Direkt före skörd tas **rutvisa** prov ut av hela plantor för analys av plantornas beståndsdelar.
- Proverna tas ut från någon av de inre raderna i parcellen, den yttersta raden på ömse sidor av parcellen ska alltid lämnas som skydd. Plantorna tas normalt ut i en enda rad om 2-5 sträckmeter minst 1 m in från parcellens kortsida. Provsträckan ska anges i försöksplanen.
- Proverna ska tas ut med samma stubbhöjd som används för den maskinella skörden, dvs. normalt ca 20 cm.
- Proverna delas upp i kolvar och stjälkar. Till fraktionen kolvar räknas endast välmatade kolvar i minst mjölmognadsstadium. Kolvarnas hylsterblad ska tas med i fraktionen. I fraktionen stjälkar ska alla övriga plantdelar ingå (stjälkar, blad och omatade kolvar).
- Antalet kolvar i kolvfraktionen räknas varefter hela fraktionen vägs med en noggrannhet på minst 100 g. Stjälkfraktionen vägs med samma noggrannhet. Antal och vikter rapporteras rutvis för resp. fraktion.
- De båda fraktionerna hackas var för sig och ur varje fraktion tas därefter ut prov om ca 1 kg för bestämning av ts-halt. Proverna torkas i 105 °C i ca 24 timmar. In- och utvägning görs med minst 10 g noggrannhet.
- Observera att om proverna har tagits ut i nettorutorna måste vikten av resp. prov adderas till vikten av den maskinellt skördade majsens i motsvarande parcell.
- Ur den hackade kolvfraktionen tas även ut ett prov på ca 2 kg för bestämning av stärkelsehalt. Dessa prover kan tas ut antingen rutvis eller ledvis, allt enligt anvisningarna i försöksplanen. För ledvisa prover tas en lika stor delmängd ut från varje ruta i försöksledet. Proven förtorkas vid högst 60 °C till hållbar vara och skickas därefter till anvisat laboratorium.

Uttagning och hantering av skördeprover

- Direkt efter skörd tas ett representativt prov ut rutvis av skördevaran. Provvikten bör uppgå till ca 1 kg och vägs in med en noggrannhet på minst 10 g. Proverna ska emballeras och förvaras så att vattenhalten inte förändras före invägningen.
- För bestämning av ts-halt torkas proverna i 105 °C i ca 24 timmar varefter proverna vägs ut med minst 10 g noggrannhet.
- Om ts-bestämningen utförs av annan part än försöksutföraren måste proverna förtorkas vid högst 60 °C till hållbar vara och därefter skickas till anvisat laboratorium.