

Les secteurs les plus touchés

L'agroalimentaire est le secteur le plus touché par l'humidité, notamment les légumineux et les céréales.

Les légumineuses et les céréales sont parfaitement adaptés au stockage car leur teneur en eau est assez faible après séchage.



Comment fonctionne le processus ?



Les graines sont des organismes qui respirent.

En réalisant ce processus, elles produisent de la chaleur mais aussi de l'eau.

Ce phénomène entraîne une perte de poids et de qualité de la marchandise.

Chaque grain contient donc une quantité d'eau bien déterminé.

Une augmentation du taux d'humidité au sein de votre stock peut entraîner la prolifération de champignons et limiter la durée de conservation de vos denrées.

De part sa faible conductivité thermique, votre stock augmentera sa température sur des courtes durées de transport et favorisera l'infection par des insectes par exemple.

Facteurs qui influent sur le processus

La température ainsi que l'humidité sont des facteurs qui jouent un rôle important sur la conservation des grains.

La température :

Elle joue un rôle majeur dans la prolifération des parasites. Plus il fait chaud et plus les marchandises respirent.

Les températures de 27 à 30 °C sont propices à la multiplication des parasites surtout si le taux d'humidité relative est élevé.

De même plus la température est élevée et plus l'air aura tendance à stocker l'humidité amplifiant ainsi le phénomène.

La chaleur favorise l'évaporation de l'eau, ce qui augmente l'humidité de l'air.

Le phénomène de condensation :

Lorsque l'air devient plus froid, du fait de la différence entre l'extérieur et l'intérieur, l'humidité relative peut atteindre les 80%, ce qui signifie que le point de rosée est atteint (on parle aussi de saturation d'eau dans l'air d'où un ruissellement d'eau sur les parois).



Dans un lieu de stockage, l'apparition de la condensation se produit lorsque une trop grande différence de température existe entre le milieu extérieur et intérieur ou que les produits stockés sont trop humides.

Les marchandises contenues dans vos entrepôts dégagent de l'eau qui peut se déposer et ruisseler sur les parois.

L'air contenu dans l'entrepôt peut alors emmagasiner trop d'humidité.

Les conséquences sont, lors d'un refroidissement brutal (la nuit), l'atteinte du point de rosée entraînant de la

condensation ou les céréales qui commencent à germer.

Lorsque vos marchandises sont stockées pour une durée prolongée et si le taux d'humidité est trop important, il existe un risque de formation de moisissures ou de champignons pouvant détruire la totalité des céréales les rendant impropre à la consommation humaine et animale.

Le taux d'humidité adéquat pour vos marchandises :

- Le maïs, le sorgho, le blé, le riz > 13%
- Les arachides, le cacao > 7%
- Les haricots > 15%

La différence des taux d'humidité conseillés est due aux compositions chimiques des denrées.

Le Déshumidificateur pour vous évitez ces problèmes d'humidité

Pour pallier aux variations d'humidité le déshumidificateur électrique reste la solution la moins coûteuse et la plus efficace pour le maintien de l'hygrométrie de l'air et des céréales.

Il évitera le développement de moisissures ainsi que de pourritures au sein de votre entrepôt ou tous autres lieux de stockage.

Nos [déshumidificateurs](#) restituent 80 % de l'énergie consommée en chaleur, l'air séché sortant de l'appareil est réchauffé de 2 degrés celsius par rapport à l'air aspiré, ce qui favorise l'évaporation de l'eau contenue dans les graines limitant ainsi tout risque.

Il en existe de plusieurs capacités, de la petite pièce à l'entrepôt, ce qui vous permettra d'adapter le matériel en fonction du volume à traiter.

Le déshumidificateur :

Les [déshumidificateurs](#) utilisent une technologie par condensation ou [silica gel](#).
Préférez la méthode par condensation, ils sont plus efficace et ne chauffent pas ou très peu, contrairement à l'autre technique par silica gel.

Les déshumidificateurs à roue de [silicagel](#) sont très utiles pour les chambre froide.

Votre [déshumidificateur](#) doit impérativement intégrer un hygrostat afin de pouvoir se réguler seul sans risquer de trop déshumidifier.

L'hygrostat est d'une très grande utilité dans le suivi du taux d'humidité de votre pièce car celui-ci déclenche automatiquement la mise en marche ou arrêt du système de déshumidification en fonction du taux d'humidité environnant.

Beaucoup d'entrepôts utilisent ce type d'appareils, car ils permettent de gérer en toutes sécurité les variations dues au climat sans maintenir un personnel dédié.

L'entretien reste très limité, un simple passage d'aspirateur pour le nettoyage des filtres régulièrement, la fréquence dépend des poussières et particules dans l'air.

Pour vous aider à choisir votre déshumidificateur, nous vous proposons la fiche suivante :

[Choisir un déshumidificateur](#) ou nous contacter par mail à contact@nord-humidite.com ou téléphone au 03.20.70.09.37.

Tous nos appareils professionnels sont équipés de filtres permanents lavables à l'eau savonneuse.

Oubliez les cristaux absorbants d'humidité qui coulent que vous trouverez dans les grandes surfaces, l'eau en résultant est une saumure très corrosive, toxique et néfaste pour l'environnement et vos marchandises.

Les cristaux sont coûteux, peu efficaces et dangereux

Vous trouverez dans notre gamme du [gel de silice](#) sous la forme de sachets non-tissés.

Ils absorbent l'humidité sans risques de rejets et ne présentent donc aucun danger pour votre santé.

Ils ont la même efficacité que les sachets du commerce mais sont régénérables.

[Pour tous renseignements complémentaires vous pouvez consulter notre site Internet en cliquant ici](#)