



CHOCHO

Para grano comercial: Se recomienda cortar las plantas y vainas y exponerlas al sol, para conseguir un secado uniforme. También se puede cortar únicamente los racimos de vainas, usando una hoz, cuando presentan una coloración café o amarillo claro y están completamente secas.

Para semilla: Se recomienda seleccionar plantas sanas, que presenten buena arquitectura. Se deben cosechar por separado los ejes centrales.

La trilla. se puede realizar en forma manual (varas) o mecánica utilizando trilladoras estacionarias de leguminosas o cereales.

Secado y clasificado. Secar el grano hasta obtener un 12 a 13% de humedad. Para la clasificación se puede utilizar zarandas con un tamiz de 4 mm de diámetro para eliminar impurezas y un tamiz de 8 mm para separar el grano de primera calidad. También se pueden utilizar máquinas clasificadoras de semillas (Clipper).

Almacenamiento. El grano seco y limpio debe ser almacenado en bodegas con ventilación (secas) y libre de insectos.