

ไซโลหรือฉางข้าว



ข้าวเปลือกที่ผ่านการอบลดความชื้นมาแล้วเมื่อยังไม่จำหน่ายหรือสีเป็นข้าวสารบรรจุถุงจะต้องนำไปไว้ในไซโลหรือฉางข้าว ซึ่งไซโลในปัจจุบันจะเป็นลักษณะทรงสูงก่อสร้างด้วยเหล็กอาบสังกะสี ด้านล่างจะมีมอเตอร์พัดลมเพื่อเป่าลมเข้าไปในท้องไซโล ระบายความร้อนที่อยู่ภายในท้อง อีกทั้งยังเป็นการลดสภาวะการควบแน่นเป็นน้ำภายในท้องไซโลอีกด้วย ขนาดของไซโลจะสามารถบรรจุข้าวเปลือกได้ประมาณ 20-30 ตัน ส่วนฉางข้าวส่วนใหญ่จะทำด้วยไม้เนื้อแข็งทั้งหลังหรืออาคารคอนกรีต ในแต่ละหลังจะแบ่งซอยเป็นห้องๆ แต่ละห้องมีขนาดบรรจุข้าวเปลือกประมาณ 5-10 ตันต่อห้อง แต่ฉางข้าวมีข้อเสียที่ว่า จะไม่สามารถควบคุมหรือป้องกันความชื้นจากภายนอกเข้ามาในฉางได้ซึ่งจะทำให้ข้าวเปลือกในฉางข้าวมีความชื้นที่สูงขึ้น