

Режимы и сроки хранения плодоовощной продукции

Режимы хранения плодоовощной продукции

Продукция	Температура в массе продукции, °С	Относительная влажность воздуха, %	Расчетный срок хранения, сут.
Плодоовощная продукция			
Артишоки	0	90-95	21
Баклажаны	+7...+10	85-90	до 10
Бобы в стручках	0...+4	85-90	14
Брюква	0	95-98	120-180
Горошек			
-зеленый	-0,5...0	85-98	до 21
-сушеный	+10	70	180-240
Грибы	0	85-95	3-5
Зеленые овощи (салат, лук, щавель)	0...+0,5	90-95	5-10
Кабачки	0...+4	85-90	до 60
Капуста белокочанная продовольственная			
-ранняя	-0,5...0	85-90	до 30
-поздняя	-1...0	85-90	120-270
Капуста:			
-брокколи	0...+0,5	90-95	10-20
-брюссельская	0...+2	85-95	до 30
-кольраби	0...+0,5	85-90	150-240
-краснокочанная	-1...0	85-95	150-210
-савойская	-1...0	90-95	120-240
-цветная	0...+0,5	85-95	30-60
Картофель			
- продовольственный	+2...+4	85-95	240-365
-семенной	+3	85-95	240
батат	+10...12	85-90	120-210
Кукуруза сладкая	0	95-98	4-8
Лук-репка продовольственный	-3...0	70-80	270
Лук-матка	+3	60-80	240
Лук-порей	0	90-95	60-90
Лук-севок, лук-выборок			
-теплый способ хранения	+18	50-70	240
-холодный способ	-3...0	70-80	240

хранения			
-тепло-холодный способ хранения	+18	50-70	120
	-3...0	70-80	90
Морковь	-1...+1	90-98	180-270
Огурцы	+7...+10	95	10-15
Пастернак	0	0-95	60-120
Патиссоны	0...+4	90-95	60-120
Перец стручковый:			
-острый	+7...+10	85-90	30
-сладкий	0...+1	85-90	30
-сушеный	0...+10	60-70	180
Петрушка	0...+1	85-90	30-60
Ревень	0...+1	85-95	14-30
Редис	0	90-95	21
Редька	0	90-95	90-120
Репа	0	90-95	90-150
Салат-латук	0...+1	90-100	14-21
Свекла	0...+1	90-95	90-150
Сельдерей	0	90-95	60-90
Семена овощей	0..+10	50-65	300-365
Спаржа	0...+1	85-95	21-30
Томаты:	0	90-95	150
-зеленые	+11...+13	85-90	до 30
-бурые	+1...+2	85-90	до 30
-красные	+0,5...+1	85-95	15-30
Тыква			
-обыкновенная	+5...+10	95	5-14
-крупноплодная столовая	+10...+12	50-75	120-180
Фасоль			
-зеленая	+1...+4	95	3-10
-сушеная	+10	70	180-240
Хрен	-1...0	90-95	300-365
Шпинат	0	95-98	300-365
Чеснок:	-1,5...0	65-75	180-210