**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 хранения | -3...0 | 70-80 | 240 |
| -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 |