**Система автоматичного регулювання параметрів мікроклімату складських приміщень**

**Зміст**

ВСТУП

1. СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ МІКРОКЛІМАТОМ СХОВИЩ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ.
   1. Існуючі системи регулювання мікроклімату сховищ плодоовочевої продукції.
   2. Умови зберігання плодоовочевої сировини.
   3. Основні задачі, які виконуються системою контролю мікроклімату та шляхи їх реалізацій.
      1. Призначення автоматизованої системи контролю параметрів мікроклімату
      2. Основні задачі які виконуються системою контролю повітряного середовища сховища та шляхи їх реалізації

Висновки.

1. АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ПАРАМЕТРІВ МІКРОКЛІМАТУ ПЛОДООВОЧЕВОГО СХОВИЩА.
   1. Алгоритм функціонування автоматичної системи контролю та керування.
   2. Розробка структурної схеми пристрою контролю мікроклімату плодоовочевого сховища.

Висновки

1. КОНСТРУКЦІЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ.
   1. Розробка функціональної схеми пристрою контролю мікроклімату плодоовочевого сховища.
   2. Розробка електричної принципової схеми пристрою контролю мікроклімату плодоовочевого сховища.

Висновки.

ВИСНОВКИ.

**Вступ**

Автоматизація підтримки необхідного мікроклімату в складських приміщеннях є перспективним напрямком інженерних та наукових розробок тому, що Україна займає лідерські позиції в Європі та світі з виробництва багатьох зернових та плодоовочевих культур.

Мікроклімат приміщення характеризується сукупністю параметрів, до яких відносять: температуру повітря, відносну вологість, рухливість повітря та наявність газів, що входять до його складу. Значення цих параметрів визначають залежно від типу плодоовочевої продукції та способу їх зберігання. Для складських приміщень основними є ті параметри, від яких залежить збереження плодоовочевої продукції в задовільному стані.

Актуальність цієї теми набувається на територіях країн з розвиненим агропромисловим комплексом. З розвитком цієї галузі збільшуються обсяги збору овочів та фруктів. Оскільки після збору плодоовочевої продукції, її потрібно зберігати в спеціалізованих складських приміщеннях, що задовольняють вимогам щодо зберігання в належному стані(табл. 1).

Ось деякі підсумки 2018 року галузі земельної діяльності [2]:

Оскільки обсяги збору фруктів та овочів є на високому рівні та збільшується, є очевидною необхідність довгострокового зберігання продукту для забезпечення можливості подальшої переробки.

Станом на 2019 рік на Україні недостатня кількість плодоовочевих сховищ, що мають змогу якісно зберігати продукцію для переробки її. Наслідком чого є необхідність транспортувати фрукти та овочі без переробки за кордон.

Це призводить до неможливості переробки та консервування через певний час. Наслідком є відсутність росту промисловості та відсутність збільшення робочих місць.

Сучасна технологія зберігання плодів і овочів на складах повинна мати повністю автоматизовану систему вентиляції сховищ, бути керованою оператором з пульта, сама проводить забір повітря зовні або зсередини приміщення, охолоджувати або підігрівати повітря, визначати швидкість викиду повітряного потоку, підтримувати вологу, видаляти кисень, вуглекислий газ та етилен. Всі ці дії необхідні для збереження плодів свіжими та твердими.

Створення автоматизованих комплексів керування мікрокліматом в

складських приміщеннях дозволить зробити економічно вигіднішим, менш

трудомістким та масштабованим зберігання сировини до подальшої переробки та експорту готової продукції, або доставки кінцевому споживачу на території внутрішнього ринку.

1. **СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ МІКРОКЛІМАТОМ СХОВИЩ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Створення системи керування мікрокліматом включає в себе

комплексне вирішення завдання підтримання в необхідних межах таких

параметрів повітря, як: температура, відносна вологість, концентрація вуглекислого газу, концентрація кисню, концентрація етилену та швидкість руху повітряних мас. Головні завдання систем керування мікрокліматом:

* створення та підтримання показників мікроклімату в складському приміщенні відповідно до вимог зберігання конкретного типу плодоовочевої продукції;
* підтримання, та за необхідності, і створення комфортних умов

мікроклімату для людей, тварин, рослин та інших об’єктів;

* економія енергоресурсів, які витрачаються на створення та

підтримання мікроклімату.

В залежності від того, які перетворення відбуваються з повітрям

завдання по його обробці можна поділити на:

* забір повітря з зовнішнього середовища;
* рекуперація тепла;
* попередній нагрів повітря;
* охолодження;
* нагрівання повітря;
* фільтрація повітря;
* подача повітря в приміщення;
* витягування відпрацьованого повітря;
* циркуляція повітря (для забезпечення рівномірності мікрокліматичних показників повітря).
  1. **Існуючі системи регулювання мікроклімату сховищ плодоовочевої продукції**

Устаткування регулювання температури сховищ(УРТС) – широко застосовується в даний час для зберігання плодоовочевої сировини.

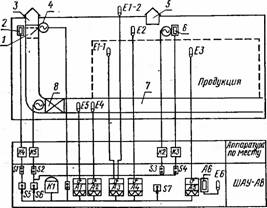


Рис. 1 Технологічна схема автоматичного управління температурним режимом в сховищі з обладнанням [3]

Система містить наступні складові:

* 1, 2 і 4 - змішувальний клапан, підігрівач і виконавчий механізм;
* 3 і 5 - припливна і витяжна шахти;
* 6 - рециркуляційний опалювально-вентиляційний агрегат;
* 7 - вентиляційний канал;
* 8 - припливний вентилятор;
* S1 ... S4 - кнопкові станції;
* Е1 - датчики диференціального терморегулятора А3;
* Е2, Е3, Е4 - датчики терморегуляторів;
* Е5 - датчик пропорційного терморегулятора А1;
* Е6 - біметалічний датчик температури підігріву шафи ШАУ-АВ;
* А6 - електронагрівач;
* S5, S6 - універсальні перемикачі; S7 - вимикач;
* К1 - реле часу;
* К2 ... К5 - магнітні пускачі.

Система для управління мікроклімату в теплиці призначена для підтримки температури заданим шафою керування (ШАК-АВ), та не має можливості змінити налаштовані параметри без втручання спеціалістів.

Недоліком даної системи для її використання в автоматизованій системі керування мікрокліматом є те, що він має обмежений спектр керування параметрами повітря. УРТС виконує керування тільки температурою, це не забезпечує належних умов для зберігання плодоовочевої продукції в задовільному стані.

По причині наявності вище перерахованих недоліків, використання даної системи унеможливлює переробку або реалізацію плодоовочевої продукції через тривалий час.

Сучасною системою контролю мікроклімату є Micro 2004 - це автоматична система зберігання овочів для овочесховищ, що використовує сучасні технології. Інтерфейс системи простий і зрозумілий. Прилад включає в себе просунуті налаштування забезпечення безпеки, а надійність його роботи не викликає ніяких сумнівів. Дана система дозволяє точно управляти системами підтримки і зміни мікроклімату в приміщенні, зберігаючи енергію. У систему входять датчики вологості. Автоматика Micro 2004 використовується і як система сигналізації, попереджаючи про спалах в будівлі, зломі чого-небудь або і зовсім природних катаклізмів. Система може автоматично припинити живлення в усі електроприлади на час, наприклад, грози або шторму.

Micro 2004 можуть бути додатково оснащені системою стеження за змінами і перешкодами в роботах інших систем на овочесховищі. Данні можуть виводитися у вигляді графіків для більш наочного подання інформації.

В системі Micro 2004 використовуються такі пристрої:

1. REMANA-SIN12 - датчик температури

Рекомендується застосовувати: -20 ... 50 ° C

Роз'єми: 2.5 mmІ, від'єднуються

Харчування: 9-28 VDC, max. 100 mA

Розміри: 180 x 125 x 70 mm

Передача даних: RS485

1. REMDIGI-10 - модуль реле

Рекомендується застосовувати: -20 ... 50 ° C

Роз'єми: 2.5 mmІ, від'єднуються

Харчування: 20-28 VDC, max. 200 mA

Розміри: 180 x 90 x 50 mm

Передача даних: RS485

A-Gate - прилад управління MICRO з комп'ютера і для експорту змін системи за весь період зберігання продукції.

Недоліком даної системи для її використання є висока вартість, що унеможливлює використання даної системи в малому та середньому приватному сільськогосподарському бізнесі. Із-за складності конструкції для її встановлення необхідні спеціалісти-монтажники компанії, що розробляє Micro 2004. Оскільки це закордонна компанія встановлення системи спеціалістами даної організаціє є занадто дорого.

* 1. **Умови зберігання плодоовочевої сировини.**

Для кожної окремої культури визначені умови зберігання в задовільному стані в складському приміщенні. З наведеної нижче таблиці можна визначити діапазон температури та відносної вологості повітря, які повинна забезпечувати система контролю мікроклімату.

Для тривалого збереження овочів та фруктів для подальшої переробки, потрібне забезпечення умов наведених в табл.1.1.

Табл. 1

Умови збереження свіжих плодоовочів[4]

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Плодоовочева продукція | Температура продукції, ℃ | Відносна вологість, % | Орієнтовний час зберігання, доба |
| Баклажани | +7 … +10 | 85…90 | до 10 |
| Горошок зелений | -0,5 … 0 | 85…98 | до 21 |
| Кабачки | 0 … +4 | 85…90 | до 60 |
| Капуста білокачанна | -1 … 0 | 85…90 | 180-270 |
| Картопля | +2 … +3 | 85…95 | 90-270 |
| Цибуля | -2 … +2 | 65…75 | 30-240 |
| Морква | -0.5 … +0.5 | 90…100 | 30-270 |
| Огірок | +7 … +13 | 90…95 | 10-14 |

З табл.1.1. визначено, в яких діапазонах температури та відносної

вологості повітря автоматизована система керування вентиляцією повинна

забезпечувати зміну показників мікроклімату.

Щодо вологості повітря, то система повинна забезпечувати можливість зміни відносної вологості повітря від 80 до 100%.

Підвищений вміст в атмосфері сховища вуглекислого газу, викликає призуптненя дозрівання плодів, уповільнення і гальмування різних хімічних реакцій, зменшує дію етилену, завдяки чому нівелюються багато негативних процесах в рослинах, і зберігається м'якість і колір овочів та фруктів.

Знижений вміст в атмосфері сховища кисню, уповільнює дихання плодів, зменшує інтенсивність процесів окислення, призупиняє дозрівання овочів і фруктів, збільшує термін зберігання агропродукціі.

Згідно з наведених вимог до вимірювання та керування температуро-вологісними показниками, потрібно розглянути елементну базу, здатну проводити вимірювання в заданих діапазонах.

* 1. **Основні задачі, які виконуються системою контролю мікроклімату та шляхи їх реалізацій**
     1. Призначення автоматизованої системи контролю параметрів мікроклімату

Призначення автоматизованої системи контролю параметрів

мікроклімату плодоовочевого сховища полягає у відслідковуванні поточного стану концентрації газів кисню та вуглекислого газу, температури та вологи в повітряному середовищі, вибір режиму роботи

виходячи із технологічних умов використання приміщення, а також

керування мікрокліматичними показниками приміщення у режимі реального часу.

Сучасна технологія зберігання плодів і овочів на складах повинна мати повністю автоматизовану систему вентиляції сховищ, бути керованою оператором з пульта, сама проводить забір повітря зовні або зсередини приміщення, охолоджувати або підігрівати повітря, визначати швидкість викиду повітряного потоку, підтримувати вологу, видаляти кисень, вуглекислий газ та етилен. Всі ці дії необхідні для збереження плодів свіжими та твердими.

Враховуючи температуро-вологісні характеристики сховища,

рівень концентрації вуглекислого газу, та концентрації кисню, необхідно контролювати мікроклімат за допомогою системи контролю, яка дозволяє в реальному часі отримувати достатньо точну інформацію про стан приміщення. Така система контролю повинна відслідковувати наступні параметри:

* температуру повітря – за допомогою цифрового температурного

датчика;

* відносну вологість повітря – за допомогою цифрового датчика

вологості;

* рівень насиченості СО2 – за допомогою цифрового газового

датчика;

* рівень насиченості О2 – за допомогою цифрового газового

датчика;

* ступінь неоднорідності повітря – за допомогою групи датчиків, розміщених в різних частинах та на різній висоті.

Виходячи із актуальної інформації про дані показники мікроклімату в приміщенні, автоматизована система контролю повинна керувати цими

показниками.

Керування буде здійснюватися через систему керування вентиляцією. А так як керування вентиляцією відбувається через вентиляційну камеру, автоматизована система контролю повинна змінювати параметри роботи окремих органів вентиляційної камери задля керування загальними мікрокліматичними умовами в приміщенні.

Отже, основним призначенням автоматизованої системи контролю

параметрів мікроклімату є відслідковування у режимі реального часу

мікрокліматичних показників приміщення та керування ними відповідно до заданих умов.

* + 1. Основні задачі які виконуються системою контролю повітряного середовища сховища та шляхи їх реалізації

Відповідно до призначення автоматизованої системи

контролю параметрів мікроклімату плодоовочевого сховища, сформовані основні задачі, які повинна вирішувати система. Отже, до основних задач автоматизованої системи контролю вентиляції віднесемо наступні:

* вимірювання температури в складському приміщенні;
* зміна температури в приміщенні за заданим алгоритмом;
* вимірювання рівня вологості;
* зміна рівня вологості;
* можливість керувати параметрами мікроклімату автоматично;
* можливість керувати параметрами мікроклімату вручну;
* наявність запрограмованих режимів зміни мікроклімату в залежності від вимог до умов зберігання.

Розглянемо окремо кожну із цих задач та можливі шляхи їх реалізації.

Моніторинг температури в приміщенні в режимі реального

часу. Вирішення даної задачі здійснюватиметься використанням

термочутливих датчиків, температурну інформацію з яких можна отримувати в цифровому вигляді.

Розрізняють різні типи датчиків в залежності від типу термочутливого елементу:

* термопари;
* терморезистори;
* лінійні аналогові перетворювачі;
* цифрові датчики температури;
* інфрачервоні датчики температури.

Кожен із наведених вище видів датчиків має свої переваги та недоліки.

Керуючись завданнями та вимогами котрим повинен відповідати датчик температури, а також враховуючи такі критерії як компактність, можливість вимірювати температуру в діапазоні від -10 до 50 °С (даний діапазон обумовлений технічними характеристиками вентиляційних камер), розрядом точності 0,5 °С.

Зміна температури в складському приміщенні за заданим алгоритмом. Для вирішення поставленої задачі в системі контролю параметрів мікроклімату необхідно передбачити можливість керування нагрівальним елементом, який конструктивно входить до складу вентиляційної камери.

При виборі системи опалення складу необхідно враховувати нормативні вимоги, що стосуються категорії вибухопожежної та пожежної небезпеки складського приміщення. В складських приміщеннях категорій А, Б і В без виділення пилу і аерозолів застосовують системи повітряного, водяного і парового опалення. Водяне і парове опалення не допускається в приміщеннях, де зберігають речовини, що утворюють при контакті з водою або водяними парами вибухонебезпечні суміші, або речовини, здатні до самозаймання або вибуху (вимога для приміщень категорій А та Б). В складських приміщеннях категорій Г і Д без виділення пилу і аерозолів застосовують повітряне, водяне та парове опалення. Температура теплоносія-води - 150 ° С, пара - 130 ° С. У тих же приміщеннях з підвищеними вимогами до чистоти повітря використовується повітряне та водяне опалення з температурою води 150°С і радіаторами.

В плодоовочевих сховищах використовують системи повітряного опалення. Найбільш розповсюджений нагрівальний елемент, який

використовується для нагріву приточного повітря в вентиляційній камері - ТЕН (трубчастий електронагрівник). Конструкція ТЕН зображена на Рис. 2.

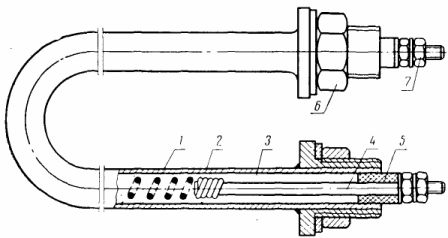


Рис. 2. [6] Трубчастий електронагрівач (ТЕН) герметичного виконання: 1 - ніхромова спіраль, 2 - трубка, 3 - наповнювач, 4 - похідна шпилька, 5 - герметизуюча ущільнювальна втулка, 6 - гайка для кріплення, 7 - виводи.

Зображення сучасного оребренного ТЕН показано на Рис. 3.



Рис. 3. [7] Промисловий трубчастий електронагрівач

Сканування рівня вологості в режимі реального часу. Для сканування рівня вологості повітря використовують:

* датчики з ємнісним входом;
* датчики з виходом по напрузі;
* датчики з цифровим виходом.

Розробляючи систему контролю мікроклімату плодоовочевого сховища оптимальним рішенням є використання датчиків відносної вологості та температури, які мають усі необхідні електричні компоненти для роботи, та наявний цифровий або аналоговий вихід, який дозволяє зручно та швидко підключити готове рішення датчика в систему. Прикладом такого датчика є DHT22.



Рис. 4. [8] Датчик вологості та температури DHT22

Даний датчик задовольняє вимогам по вимірюваним параметрам. Діапазон вимірювання вологості від 0% до 100%, та температури від -40 до +125, що повністю покриває необхідний діапазон вимірювання.

//Технічне завдання

Сучасна технологія зберігання плодів і овочів на складах повинна мати повністю автоматизовану систему вентиляції сховищ, бути керованою оператором з пульта, сама проводить забір повітря зовні або зсередини приміщення, охолоджувати або підігрівати суміш, визначати швидкість викиду повітряного потоку.

Автоматична вентиляційної системи в овочесховище виконує функцію підтримки повітрообміну, видалення СО2, етилену, забезпечення режимів сушіння, прогріву, «лікування» коренеплодів.

* Система активного вентилювання забезпечує подачу як зовнішнього, так і внутрішнього повітря або їх суміші необхідної температури
* Передбачається можливість зміни інтенсивності вентилювання в окремих зонах (приміщеннях) сховища за допомогою регулюючих пристроїв
* Система контролю вологості забезпечує необхідний рівень відносної вологості в приміщеннях.

//Дослідження елементної бази

Технології удосконалюються з кожним днем. Для створення сучасної системи необхідно провести дослідження та порівняння існуючих мікроконтролерів. Виконавши порівняння двух найпоширеніших мікроконтролерів Arduino та STM ми зробили наступні висновки.

Кожен з цих мікроконтролерів має свої переваги, та свої недоліки. Давайте розглянемо основні напрямки порівняння.

Продуктивність. STM працює на вищий частоті. Також має більшу оперативну та постійну пам’ять.

Досвід розробки на даних мікроконтролерах. Для програмування STM використовується мова програмування С++, що дещо ускладнює використання цього мікроконтролера. В свою чергу для програмування Arduino використовується мова, що базується на С++ але спрощенна для зниження порогу входу для першого використання.

Популярність. Цей пункт є також важливим, тому що чим популярніша система, тим більше рішень задач можна відшукати в мережі Internet. Arduino має набагато більший список користувачів, має більшу кількість допоміжних бібліотек і самі бібліотеки якісніші.

Переферія. STM має розвинену вбудовану переферію, а саме USB, DMA, CAN, RTC, UART. Arduino в свою чергу має надзвичайно багато додаткових пристроїв, що компенсують нестачу вбудованої переферії, та навіть має більше можливостей в порівнянні з STM.

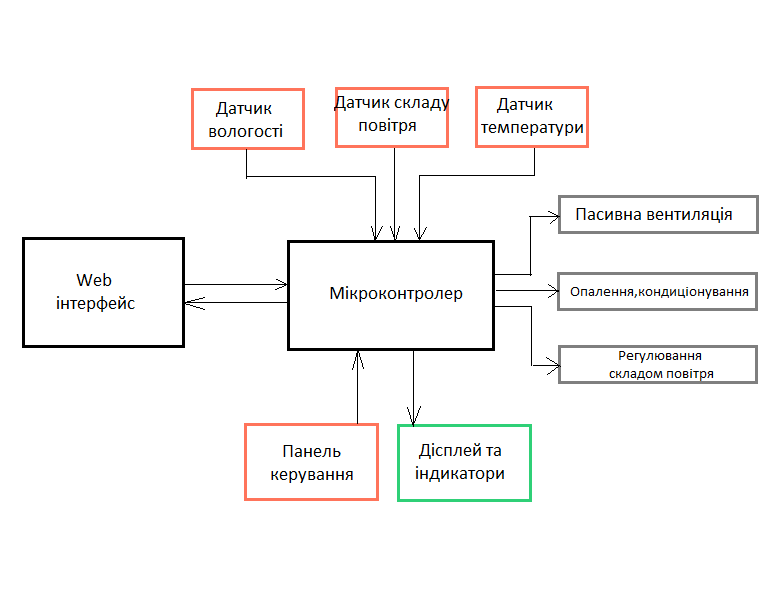
Дослідивши дані плюси та мінуси ми прийшли до висновку, що оптимальним вибором буде Arduino. Оскільки в наших задачах немає необхідності високої швидкодії, тому що параметри мікроклімату змінюється в часі поступово. Також є можливість підключення майже будь-яких засобів необхідних для збору інформації, її запису та виконання відповідної дії на основі отриманих даних.

Структурна схема

Зеленим кольором на схемі показані засоби виводу інформації. Для виведення інформації використовується LCD дисплей та LED індикатори, що розміщені на панелі пристроїв.

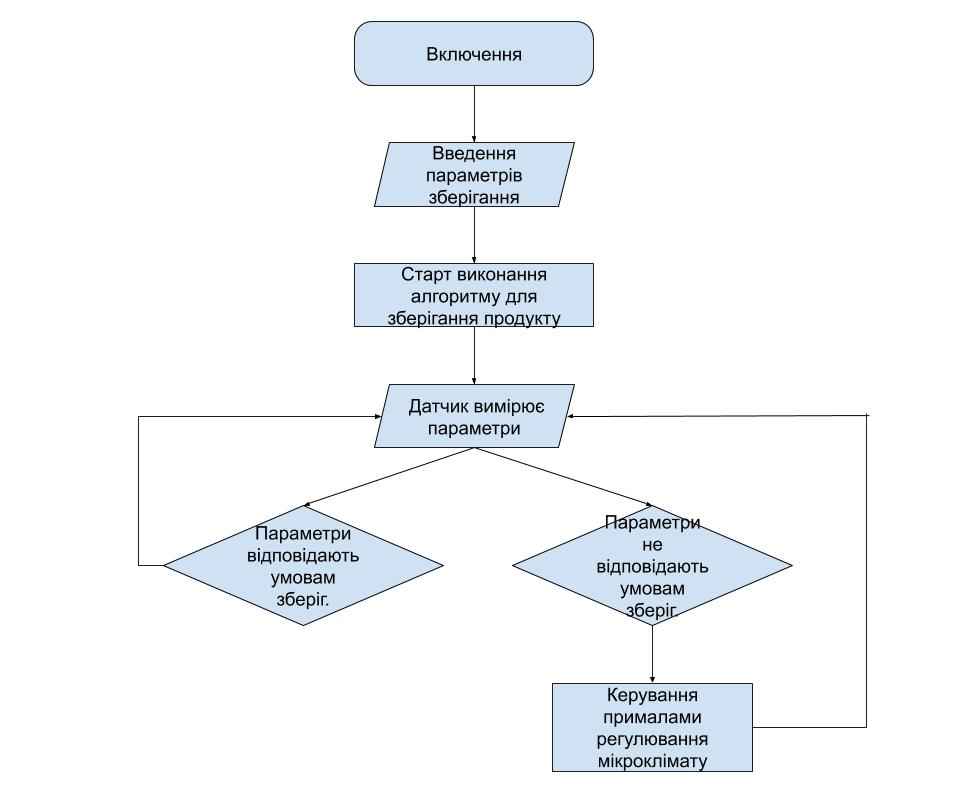
Червоним кольором на схемі показані засоби вводу інформації. На пристрій є можливість вводу інформації оператором установки за допомогою панелі керування пристроєм, або автоматично зчитуючі дані з датчиків.

Сірим кольором на схемі показані виконуючі пристрої, керування котрими відбувається за допомогою мікроконтролера на основі отриманої інформації від оператора установки та датчиків розміщених в складському приміщенні.

****

Опис роботи по структурній схемі

1. Оператор установки вводить початкові налаштування пристрою: тип продукту який зберігається, параметри складського приміщення та додаткові параметри зберігання продукту.
2. Мікроконтролер опрацьовує надану йому інформацію та виводить інформацію про підтвердження успішного налаштування.
3. Мікроконтролер починає виконувати роль керуючого пристрою.
4. Датчики вимірюють параметри навколишнього середовища та передають їх на відповідні їм входи мікроконтролера.
5. Мікроконтролер обробляє отримані дані, завантаженою програмою, та робить висновок яким чином керувати приладами регулювання мікрокліматом.



Під час всіх дій пристрій логує всі процеси, що відбуваються за допомогою web сервісу. Це дає можливість відслідковувати будь-які зміни в пристрої за допомогою мережі internet.

**Технології що використовуються підприємствами**

**на даний момент**

Micro2004

Micro 2004 - це автоматична система зберігання овочів для овочесховищ, що використовує найсучасніші технології. Інтерфейс системи гранично просто і зрозумілий - після одного лише погляду на передню панель користувач легко розбереться в управлінні всіх приладів. Прилад також включає в себе просунуті налаштування забезпечення безпеки, а надійність його роботи не викликає ніяких сумнівів. Дана система дозволяє точно управляти системами підтримки і зміни мікроклімату в приміщенні, зберігаючи енергію. У систему входять також і нові датчики вологості. Автоматика Micro 2004 використовується і як система сигналізації, попереджаючи про спалах в будівлі, зломі чого-небудь або і зовсім природних катаклізмів. Система може автоматично припинити харчування в усі електроприлади на час, наприклад, грози або шторму.

Micro 2004 можуть бути додатково оснащені системою стеження за змінами і перешкодами в роботах інших систем на овочесховище. Данн можуть виводитися у вигляді графіків для більш наочного подання інформації.

В системі Micro 2004 використовуються такі пристрої:

1. REMANA-SIN12 - датчик температури

Рекомендується застосовувати: -20 ... 50 ° C

Роз'єми: 2.5 mmІ, від'єднуються

Харчування: 9-28 VDC, max. 100 mA

Розміри: 180 x 125 x 70 mm

Передача даних: RS485

1. REMDIGI-10 - модуль реле

Рекомендується застосовувати: -20 ... 50 ° C

Роз'єми: 2.5 mmІ, від'єднуються

Харчування: 20-28 VDC, max. 200 mA

Розміри: 180 x 90 x 50 mm

Передача даних: RS485

1. A-Gate - прилад управління MICRO з комп'ютера і для експорту змін системи системи за весь період зберігання продукції

АгроХранСтрой

Перевагою цієї системи вентиляції виступає автоматизоване управління. Для цього може використовуватися як вітчизняний комп'ютер, таки і голландський - AgroVent Multiserver II, здатний управляти одночасно чотирма установками даного типу. Він дозволяє контролювати їх роботу через Інтернет, використовуючи комп'ютер або мобільний телефон. Комп'ютер розміщується в окремому сталевому коробі, а на стіні розташовується дисплей і блок управління.

Крім автоматичного управління, передбачено управління системою в ручному режимі.

У комплект обладнання системи VENTOGLAS M-04 входять наступні елементи:

* Камера установки. Вона забезпечена потужними вентиляторами і має регульовані клапани, які контролюють паркан і рециркуляцію повітря. Також в камері встановлено нагрівальний елемент.
* Силовий електрощит. Конструкція передбачає систему захисту і ручного управління.
* Комп'ютерний модуль для управління системи.
* Датчики вологості і температури. За ним визначаються параметри роботи системи.

ДВТ-03.НЕ - датчик температури

* Напруга живлення 18 ... 36 В
* Діапазон вимірювання відносної вологості 0 ... 98%
* Діапазон вимірювання температури

-40 ... + 50 ° С (Н1, У)

-40 ... + 100 ° С (Н2, К1, К2, Кл1-1, Кл1-2, Кл4-1)

* Діапазон температури експлуатації -40 ... + 50 ° С
* Ступінь захисту корпусу вторинного перетворювача -IP54
* Габаритні розміри вторинного перетворювача -115х65х40 ми.

**Список літератури**

1. В.Н. Богословский «Внутренние санитарно-технические устройства», ч. 1. Отопление/ Под ред. Староверова. М.: Стройиздат, 1990
2. <https://sitmag.ru/article/9977-mikroklimat-pomeshcheniy>
3. <http://leg.co.ua/arhiv/raznoe-arhiv/elektrooborudovanie-i-avtomatizaciya-selskohozyaystvennyh-agregatov-59.html>
4. <http://www.infrost.com.ua/articles/vegetable_storage/storage_temperature.html>
5. <http://www.infrost.com.ua/articles/vegetable_storage/controlled_atmosphere.html>
6. <http://electricalschool.info/main/ekspluat/238-trubchatye-jelektricheskie-nagrevateli.html>
7. <http://www.tenprom.com.ua/vidy-tenov/orebrennye-teny-dlya-nagreva-vozdukha-tenr.html>
8. <https://core-electronics.com.au/dht22-temperature-and-relative-humidity-sensor-module.html>