

Таблица 1 — Режимы хранения картофеля и овощей в условиях активного вентилирования.

Продукция		Картофель	Морковь	Капуста	
Периоды	Осушение	Температура, °С	+12 ÷ 18	+7 ÷ 13	—
		Продолжительность, ч	48 ÷ 72	48 ÷ 72	—
		Характер вентилирования	непрерывный	непрерывный	—
		Расход воздуха, м³/(т · ч)	50 ÷ 250	50 ÷ 150	—
	Лечебный	Температура, °С	+12 ÷ 18	+7 ÷ 10	—
		Продолжительность, ч	168 ÷ 360	168 ÷ 360	—
		Характер вентилирования	Периодический, четыре-шесть циклов в сутки по 20-30 мин	Периодический, четыре-шесть циклов в сутки по 20-30 мин	—
		Расход воздуха, м³/(т · ч)	50 ÷ 250	50 ÷ 150	—
	Охлаждение	Температура, °С	+15 → +4	+10 → 0	+10 → -1
		Продолжительность, ч	480 ÷ 960	72 ÷ 360	72 ÷ 360
		Характер вентилирования	В зависимости от температуры наружного воздуха	В зависимости от температуры наружного воздуха	В зависимости от температуры наружного воздуха
		Расход воздуха, м³/(т · ч)	50 ÷ 250	50 ÷ 150	100 ÷ 300
	Хранение	Температура, °С	+2 ÷ +4	-0,5 ÷ +1	-1 ÷ 0
		Относительная влажность воздуха, %	80 ÷ 95	80 ÷ 95	80 ÷ 95
		Характер вентилирования	Периодический, четыре-шесть циклов в сутки по 20-30 мин	Периодический, четыре-шесть циклов в сутки по 20-30 мин	Периодический, шесть циклов в сутки по 20-30 мин
		Расход воздуха, м³/(т · ч)	50 ÷ 250	50 ÷ 150	100 ÷ 300