

ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

	Продукт	Рекомендуемая t°C хранения	Рекомендуемая влажность	t°C хранения мороженой продукции	Длительность хранения. Свежее/замороженное, дней	t°C заморозания
Молочные	Масло сливочное	0...+2	75-85%	-20...-18	35 / 120	-5,6
	Молоко	+2...+4	80-90%	-18...-15	2 / 90	-0,6
	Мороженое	-25...-22	-	-25...-22	180	-2,0
	Творог	0...+6	30-50%	-18...-16	2-5 / 15	-2,3
	Сыры	-4...+8	80-90%	-	10-365	-8,5
	Созревание сыра	+10+16	70-95%	-	-	-8,5
	Кондитерские изделия	+2...+6	65%	-20...-18	0,5-3	-5,0
Мясные	Баранина	-2...0	80-95%	-25...-18	12 / 365-300	-1,5
	Говядина жирная	-2...0	85-95%	-25...-18	16 / 540-365	-1,5
	Говядина постная	-2...0	85-95%	-25...-18	16 / 540-365	-1,5
	Колбаса вареная	+1...+4	70-80%	-	40-3	-3,3
	Колбаса копченая	+2...+6	75-85%	-	30-8	-3,9
	Птица, дичь, курица, кролик	0...+2	75-85%	-25...-18	7 / 365-210	-1,7
	Свинина	-2...0	80-95%	-25...-18	12 / 365-180	-1,5
Рыба	Креветки	-	85-95%	-24...-18	365-180	-2,2
	Икра красная	-6...-4	60-85%	-	365-120	-7,0
	Лосось	0...+2	75-95%	-22...-18	2-1 / 180-120	-2,2
	Раки, омары, крабы	-	85-95%	-18...-12	21-14	-2,2
	Рыба жирная	-2...0	75-90%	-25...-18	2-1 / 300-90	-2,2
	Рыба копченая	0...+5	70-80%	-	60-15	0,0
	Рыба постная	-2...0	75-90%	-25...-18	2-1 / 300-90	-1,5
Рыба сухая	0...+10	70-80%	-20...-8	120-60 / 180-60	0,0	

Удельная теплоемкость, кДж/кг	Удельная теплоемкость после заморозки, кДж/кг	Энергии на заморозку, кДж/кг	Теплота дыхания, кДж на тонну в час, при +0 °C	Рекомендуемая серия Belluna на сред. t°C	Рекомендуемая серия Belluna на среднюю / низкую t°C
2,68	1,42	197	0	U, P	iP, Frost
3,85	1,93	293	0	U, P	iP, Frost
3,35	1,93	293	0	-	iP, Frost
3,10	1,59	197	0	U, P	iP, Frost
3,01	1,88	268	244	S, U, P	iP
3,20	1,88	268	244	iP, P, U	iP
2,30	1,40	197	0	U, P	iP, Frost
3,06	1,72	222	0	U, P	iP, Frost
2,93	1,59	207	0	U, P	iP, Frost
3,52	1,80	255	0	U, P	iP, Frost
3,73	2,35	217	0	U, P	iP, Frost
3,60	2,35	200	0	S, U, P	iP, Frost
3,35	1,67	247	0	U, P	iP, Frost
2,30	1,38	146	0	U, P	iP, Frost
3,48	1,79	254	0	-	iP, Frost
3,07	1,64	253	0	U, P	iP, Frost
2,98	1,64	213	0	U, P	iP, Frost
3,70	1,85	290	0	-	iP, Frost
2,93	1,59	206	0	U, P	iP, Frost
3,10	1,63	214	0	U, P	iP
3,52	1,88	283	0	U, P	iP, Frost
2,26	1,42	151	0	S, U, P	iP, Frost

	Продукт	Рекомендуемая t°C хранения	Рекомендуемая влажность	t°C хранения мороженой продукции	Длительность хранения. Свежее/замороженное, дней	t°C заморозки
Овощи	Брокколи	0...+6	80–90%	-20...-18	14–7 / 730	-0,6
	Горошек зеленый	+5...+25	-	-20...-18	1460–2	-1,1
	Грибы (шампиньоны)	0...+3	75–90%	-20...-18	30–10 / 365–180	-1,0
	Капуста белокочанная	0...+1	85–95%	-20...-18	180–60	-0,5
	Капуста квашеная	0...+4	85–95%	-20...-18	150–90 / 365	-3,3
	Картофель	+2...+5	80–90%	-20...-18	210–120	-1,0
	Лук зеленый	0...+8	75–90%	-20...-18	60–7	-1,2
	Лук репчатый	-1...+5	75–90%	-20...-18	270–60	-1,2
	Морковь без ботвы	0...+2	85–95%	-20...-18	365–30	-1,4
	Огурцы	+4...+8	85–95%	-20...-18	21–10	-0,5
	Перец свежий	+2...+10	85–95%	-15...-10	90–30 / 365–180	-1,0
	Помидоры зеленые	+10...+15	75–80%	-20...-18	45–12	-0,7
	Помидоры спелые	+1...+6	85–90%	-20...-18	28–10	-0,6
	Свекла	0...+4	85–95%	-20...-18	240–30	-1,7
	Сельдерей в пучках (зелень)	0...+3	75–90%	-20...-18	14–7 / 365	-1,1
	Спаржа	0...+1	90–95%	-20...-18	28–10 / 365	-1,2
	Чеснок	-1...+16	50–70%	-20...-18	365–60	-2,0
Фрукты	Абрикосы	0...+5	85–95%	-	30–7	-1,1
	Ананасы спелые	+6...+10	80–90%	-	12–7	-1,1
	Апельсины	+2...+6	80–90%	-	60–14	-2,0
	Арбузы	+2...+5	75–85%	-	90–60	-1,0
	Бананы (зеленые)	+12...+14	85–90%	-	21–40	-1,0
	Виноград	-1,5...+1	85–95%	-	180–90	-1,3
	Вишня	-1...+10	85–90%	-20...-18	20–10 / 365–300	-2,0
	Грейпфрут	+6...+9	80–90%	-	90–60	-1,1
	Груши	-1...+2	85–90%	-	90–240	-1,7
	Дыни	+2...+4	60–80%	-	120–30	-1,0
	Земляника садовая	0...+2	85–95%	-25...-18	8–3 / 365–270	-1,2
	Лимоны	+4...+8	80–90%	-18...-15	120–90 / 365–180	-1,6

Удельная теплоемкость, кДж/кг	Удельная теплоемкость после заморозки, кДж/кг	Энергии на заморозку, кДж/кг	Теплота дыхания, кДж на тонну в час, при 0 °C	Рекомендуемая серия Belluna на сред. t°C	Рекомендуемая серия Belluna на среднюю / низкую t°C
3,85	1,97	302	314	S, U, P	iP, Frost
3,31	1,76	246	384	S	iP, Frost
3,89	1,97	302	384	U, P	iP, Frost
3,89	1,97	306	70	U, P	iP, Frost
3,85	1,97	301	0	U, P	iP, Frost
3,60	1,84	270	75	U, P, S	iP, Frost
3,89	2,01	306	43	U, P, S	iP, Frost
3,77	1,93	288	250	U, P	iP, Frost
3,77	1,93	276	164	U, P	iP, Frost
4,06	2,05	318	65	S, U, P	iP, Frost
3,94	1,97	307	131	S, U, P	iP, Frost
3,94	2,05	314	58	S, U, P	iP, Frost
3,98	2,01	311	28	U, P, S	iP, Frost
3,77	1,88	274	108	U, P	iP, Frost
3,94	1,97	310	73	U, P	iP, Frost
3,94	2,01	314	206	U, P	iP, Frost
2,89	1,67	207	82	U, P, S	iP, Frost
3,68	1,93	283	54	U, P, S	iP
3,68	1,88	283	89	S, U, P	iP
3,85	1,84	285	31	S, U, P	iP
4,06	2,01	307	0	S, U, P	iP
3,38	1,70	251	200	P, S, U	iP
3,60	1,84	270	30	U, P	iP
3,64	1,84	276	63	U, P, S	iP, Frost
3,81	1,93	293	31	S, U, P	iP
3,73	1,85	274	42	U, P	iP
3,89	1,97	301	56	U, P, S	iP
3,89	1,93	300	134	U, P	iP
3,73	1,93	283	28	S, U, P	iP, Frost

	Продукт	Рекомендуемая t°C хранения	Рекомендуемая влажность	t°C хранения мороженой продукции	Длительность хранения. Свежее/замороженное, дней	t°C заморозания
Фрукты	Малина	0...+8	80–90%	-20...-15	10–7 / 365–240	-1,0
	Мандарины	+2...+8	80–90%	-	90–28	-1,1
	Персики свежие	-1...+2	85–95%	-	30–15	-1,1
	Сливы	-0,5...+2	85–90%	-	60–21	-1,2
	Финики сушеные	+5...+15	60–75%	-	до 365	-15,7
	Хурма	-1...+1	85–90%	-	180–90	-2,0
	Черника	+2...+6	85–90%	-20...-18	21–7 / 365	-1,3
	Яблоки	-1...+4	85–95%	-	240–60	-2,0
	Разное	Цветы	+4...+7	70–85%	-	30–10
Пиво в кегах		+3...+6	50–70%	-	120–30	-2,2
Вино		+10...+15	70-80%	-	365 и более	-0,2
Дрожжи		-15...+15	40-60%	-	545–180	-1,4
Маргарин		0...+4	65–80%	-20...-10	60–20 / 90–60	-
Саженцы		+1...+6	80–90%	-	210	-2,0
Мед		+3...+20	40–60%	-	730–365	0,0
Пельмени		-	40–50%	-25...-10	365–30	-2,2
Патока		+8...+12	40–60%	-	до 365	-10,0
Пивное сусло		+8...+16	40–60%	-	-	-2,2
Тесто сырое		0...+6	65–75%	-18...-10	2–1 / 180–30	-2,0
Хлеб		+10...+12	75%	-22...-12	10–1 / 180–30	-1,2
Медикаменты (Сухие)		+2...+25	40–65%	-	-	-2,0
Медикаменты (жидкие)		+2...+25	60–70%	-30...-5	-	-0,5
Шоколад		+15...+20	50–75%	-	365–1	-29,0
Трупы человеческие		+0...+4	60–80%	-25...-15	14–7 / 45–30	-1,5
Кожа, мех, шерсть		+2...+4	45–60%	-14...-12	20–10 лет	-25,0
Яйца		+2...+15	75–85%	-	90–25	-1,0

Удельная теплоемкость, кДж/кг	Удельная теплоемкость после заморозки, кДж/кг	Энергии на заморозку, кДж/кг	Теплота дыхания, кДж на тонну в час, при +0 °С	Рекомендуемая серия Belluna на сред. t°C	Рекомендуемая серия Belluna на среднюю / низкую t°C
3,64	1,88	281	265	U, P, S	iP, Frost
3,77	1,93	291	30	U, P, S	iP
3,77	1,93	293	59	U, P	iP
3,68	1,88	274	68	U, P	iP
1,51	1,09	67	32	S, U, P	iP
3,52	1,80	260	0	U, P	iP
3,60	1,88	274	0	U, P	iP, Frost
3,80	1,80	281	53	U, P	iP
3,89	2,01	306	51	S, P	iP
3,88	0,00	300	0	S, U, P	iP
3,89	0,00	305	0	S, iP, P, U	iP
3,22	1,72	237	0	iP, Frost, U, P	iP
1,97	1,26	126	0	U, P	iP, Frost
3,30	1,60	250	0	U, P, iP	iP
1,46	1,09	60	0	S, U, P	iP
3,00	1,67	230	0	-	iP, Frost
2,65	1,45	133	0	S, U, P	-
3,92	0,00	300	0	S, U, P	-
2,50	1,80	210	0	U, P	iP, Frost
2,93	1,42	123	0	S, U, P	iP, Frost
0,90	0,80	0	0	S, U, P	iP
3,80	1,72	237	0	S, U, P	iP, Frost
3,10	1,26	126	0	U, P	iP
3,47	1,80	255	0	U, P	iP, Frost
1,70	1,51	0	0	iP, Frost	iP, Frost
3,18	1,67	226	0	S, U, P	iP