

Температура хранения с/х продукции критическая

критическая температура - обычно значение температуры некоторых видов фруктов и овощей, ниже которого при заданной продолжительности хранения наблюдаются физиологические заболевания этих видов продукции, такие как потемнение мякоти, структурные изменения тканей (бананы, огурцы, авокадо, лимоны и т.д.)

Источник: " Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения понятий и измерения. ГОСТ Р 50419-92 (ИСО 2169-81)"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 02.12.1992 № 1524)