

# Температура хранения с/х продукции оптимальная

оптимальная температура продукции при длительном хранении - значение температуры продукции во время длительного хранения в условиях нормальной или контролируемой атмосферы, при котором обеспечивается удовлетворительная сохранность этой продукции на момент реализации

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)