



EXIGÊNCIA PARA ARMAZENAGEM E PROPRIEDADES DE ALIMENTOS PERECÍVEIS								
PRODUTO	TEMPERATURA ARMAZENAGEM °C	UMIDADE RELATIVA %	% DE ÁGUA EM PESO	TEMPERATURA CONGELAMENTO °C	CALOR ESPECÍFICO ANTES CONGELAMENTO	CALOR ESPECÍFICO APÓS CONGELAMENTO	CALOR LATENTE	TEMPO APROX. ARMAZENAGEM
ABACATE	7,2 a 12,8	85-90	65,4	-1,0	0,72	0,40	52,0	4 semanas
ABACAXI (ANANÁS)	10 - 15,8	85 - 90	-	-	-	-	-	3-4 semanas
ABACAXI MADURO	4,8 - 7,2	85 - 90	-	-1,2	-	-	-	2-4 semanas
ABÓBORA	10 - 1,3	70 - 75	90,5	-1,2	0,92	0,47	72,0	2-6 meses
ABRICOT	-0,2 - 0	85 - 90	85,4	-1,2	0,88	0,46	67,5	1-2 semanas
AÇUCAR	10 - 37,8	60	0,5	-	0,20	0,20	40,0	1-3 anos
AIPO	-0,2 - 0	90 - 95	93,7	-0,2	0,95	0,48	75,0	2-4 meses
AIPO VERMELHO	0	90 - 95	88,3	-0,8	0,91	0,46	70,0	3-4 meses
ALBUMEN EM PÓ	1,8	mínima	6,0	-	0,25	-	5,0	6 meses
ALBUMEN FERMENTADO	Temp. amb.	mínima	3,0-15,0	-	0,22-0,32	-	2,3-12,0	mais de um ano
ALCACHOFA	-0,2 - 0	90 - 95	83,7	-1,2	0,87	0,45	66,5	1-2 semanas
ALFACE	0	90 - 95	94,8	-0,2	0,96	0,48	76,0	3-4 semanas
ALHO PORRÓ	0	90 - 95	88,2	-0,8	0,90	0,46	70,0	1-3 meses
ALHO SECO	0	70 - 75	74,2	-2,0	0,79	0,42	59,0	6-8 meses
AMEIXA FRESCA	-0,2 - 0	80 - 85	85,7	-1,8	0,88	0,45	68,0	3-4 semanas
AMORA	-0,2 - 0	85 - 90	82,3	-1,8	0,86	0,45	66,0	3-6 semanas
AMORA SILVESTRE	-0,2 a 0	85 - 90	84,8	-1,2	0,88	0,46	68,0	7 dias
ARANDO	2,2 - 4,8	85 - 90	87,4	-1,0	0,90	0,46	69,0	1-3 meses
ASPARGO	0	90 - 95	93,0	-0,8	0,94	0,48	75,0	3-4 semanas
AVES FRESCAS	0	-	74,0	-2,6	0,79	-	59,0	1 semana
AVES CONGELADAS	-2,3	-	-	-	-	0,37	-	6-9 meses
BACON CONGELADO	-23,3 a -17,8	90 - 95	-	-	-	-	-	4-6 meses
BACON CURADO	-64 a -51	85	13-19	-	0,30-0,43	0,24-0,29	10-22,5	4-6 meses
BACON CURADO EMPACOTADO	1,2 a 4,8	85	-	-	-	-	-	2-6 semanas
BANANAS	-	85 - 95	74,8	-1,2	0,80	0,42	60,0	-
BANHA DE PORCO	7,2	90 - 95	0	-	-	-	-	4-8 meses
BATATA COLHEITA ANTIGA	10 - 13	85 - 90	-	-1,0	-	-	-	-
BATATA COLHEITA RECENTE	3,6 - 10	85 - 90	77,8	-1,2	0,82	0,43	62,0	-
BATATA DOCE	13 - 16	90 - 95	68,5	-1,2	0,75	0,40	54,0	4-6 meses
BARBA DE BODE	0	90 - 95	79,1	-1,2	0,83	0,44	63,0	2-4 meses
BERINJELA	7,2 - 10	85 - 90	92,7	-0,8	0,94	0,48	73,0	10 dias
BETERRABA EM CACHOS	0	90 - 95	-	-1,2	-	-	-	10-14 dias
BETERRABA CORTADA	0	90 - 95	87,6	-1,1	0,90	0,46	70,0	1-3 meses
CARNE BOVINA FRESCA	0 a 1,2	88 - 82	62 - 77	-2,0-1,4	0,70-0,84	0,38-0,43	61-49,5	1-6 meses
CARNE BOVINA CONGELADA	-23 a -17,8	90 - 95	-	-	-	-	-	9-12 meses
BROTO DE BROCOLI	0	90 - 95	89,9	-0,8	0,92	0,47	72,0	1-10 dias
CAFÉ	1,8 - 3,0	80 - 85	10 - 15	-	-	-	-	2-4 meses
CARNE SUÍNA FRESCA	0 - 1,2	85 - 90	35 - 42	-2,0-1,4	0,48-0,54	0,30-0,32	28-33,5	3-7 dias
CARNE SUÍNA CONGELADA	-23 a 17,8	90 - 95	-	-	-	-	-	4-6 meses
CARNE DE VITELA	0 - 1,2	90 - 95	10 - 80	-2,0-1,4	0,76-0,84	0,42-0,51	55,5-64,0	5-10 dias
CASABA	7,2 - 10	85 - 90	92 - 7	-1,0	0,94	0,48	73,5	4-6 semanas
CEBOLA	0	70 - 75	87,5	-0,9	0,90	0,46	69,0	6-8 meses
CENOURA COM RAMA	0	90 - 95	-	-	-	-	-	10-11 dias
CENOURA EMBALADA	0	80 - 90	-	-	-	-	-	3-4 semanas
CENOURA CORTADA	0	90 - 95	88,2	-1,2	0,90	0,46	70,0	4-5 meses
CENOURA BRANCA	0	90 - 95	78,6	-1,1	0,84	0,46	62,0	2-6 meses
CEREJA	-0,2 - 0	85 - 90	83,0	-2,2	0,87	0,45	67,0	10-14 dias
CHOPPS EM BARRIL	1,8 - 4,8	-	90,2	-2,0	0,92	-	-	3-6 semanas
COELHO FRESCO	0 - 1,0	90 - 95	-	-	-	-	-	1-5 dias
COELHO CONGELADO	-23 a -17,8	90 - 95	-	-	-	-	-	0-6 meses
COGUMELO	0 - 1,8	85 - 90	91,1	-1,0	0,93	0,47	72,0	3-5 dias
CORDEIRO FRESCO	0 - 1	85 - 90	60 - 70	-2,0-2,4	0,68-0,76	0,38-0,51	48,0-55,5	5-12 dias
CORDEIRO CONGELADO	-23 a -17,8	90 - 95	-	-	-	-	-	8-10 dias
COUVE DE BRUXELAS	0	90 - 95	84,9	-0,8	0,88	0,46	68,0	3-4 semanas
COUVE FLÓR	0	85 - 90	91,7	-0,8	0,93	0,47	73,0	2-3 semanas
COUVE RÁBANO	0	90 - 95	90,1	-1,0	0,92	0,47	71,0	2-4 semanas
CREME (ADOCICADO)	-26	-	-	-	-	-	-	vários meses
DIÓSPERO	-1,0	85 - 90	78,2	-	-	-	-	2 meses
ESCAROLA	0	90 - 95	93,3	-0,2	0,94	0,48	73,5	2-3 semanas
ESPINAFRE	0	90 - 95	92,7	-0,2	0,94	0,48	73,5	10-14 dias
FARINHA ALFA	-1 a 4,8	70 - 75	-	-	-	-	-	-
FEIJÃO	7,2	85 - 90	88,9	-0,9	0,91	0,47	71,0	8-10 dias
FERMENTO DE PADARIA	-0,2 - 0	-	70,9	-	0,77	0,41	56,5	-
FIGADO CONGELADO	-23 a 17,8	90 - 95	70,0	-	-	-	-	3-4 meses

EXIGÊNCIA PARA ARMAZENAGEM E PROPRIEDADES DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

PRODUTO	TEMPERATURA ARMAZENAGEM °C	UMIDADE RELATIVA %	% DE ÁGUA EM PESO	TEMPERATURA CONGELAMENTO °C	CALOR ESPECÍFICO ANTES CONGELAMENTO	CALOR ESPECÍFICO APÓS CONGELAMENTO	CALOR LATENTE	TEMPO APROX. ARMAZENAGEM
FIGO SECO	0 - 4,8	50 - 60	24,0		0,39	0,27	19,0	9-12 meses
FIGO FRESCO	-2 - 0	85 - 90	78,00	-2,5	0,82	0,43	62,5	5-7 dias
FRAMBOESA PRETA	-0,2 - 0	85 - 90	80,6	-1,2	0,84	0,44	68,0	7 dias
FRAMBOESA VERMELHA	-0,2 - 0	85 - 90	84,1	-1,0	0,87	0,45	67,0	7 dias
FRAMBOESA CONGELADA	-23 a 17,8							1 ano
FRUTAS SECAS	0	50 - 60			0,30-0,32		12-9,5	9-12 meses
GROSELHA	-0,2 - 0	80 - 85	88,9	-1,0	0,90	0,46	70,0	10-14 dias
SORVETE (ICE CREAM)	-26							vários meses
LARANJA	0 - 1,2	85 - 90	87,2	-2,0	0,90	0,46	69,0	8-12 semanas
LEITE PASTEURIZADO	-0,6		87,0	-0,6	0,90	0,46	68,5	7 dias
LEITE CONDENSADO	4,4		28,0		0,42		22,0	vários meses
LEITE EM PÓ INTEGRAL	7,2 - 12,8888	baixa	2,3		0,22		2,2	poucos meses
LEITE EM PÓ DESNATADO	7,2 - 12,8	baixa	2,3		0,22		2,2	vários meses
LIMA	9 - 10,0	85 - 90	86,0	-2,0	0,89	0,46	68,0	6-8 semanas
LIMÃO	0,4 - 14,8	85 - 90	89,3	-1,8	0,92	0,46	71,0	1-4 meses
LINGÜIÇA								
LÚPULO	-1,2 - 0	50 - 60						vários meses
MAÇÃ	-1,0 - 0	85 - 90	84,1	-2,0	0,87	0,45	67,0	
MAMÃO	7,2	85 - 90	90,8	-0,9	0,82	0,47	72,0	2-3 semanas
MANGA	10	85 - 90	81,4	-1,2	0,85	0,44	65,0	2-3 semanas
MANTEIGA FRESCA	4,4	80 - 85	15,5-16,5		0,33		13,0	2 meses
MANTEIGA CONGELADA	-17,8 a -23,3	80 - 85	15,5-16,5			0,25	13,0	1 ano
MARMELO	-0,2 - 0						67,5	
MORANGO FRESCO	-0,2 - 0	85 - 90	89,9	-0,8	0,92		71,5	7- 10 dias
MORANGO CONGELADO	-23 a -17,8		72,0			0,42	57,5	1 ano
MEL			18,0		0,35	0,26	14,5	1 ano
MELÃO DA PÉRSIA	7,2 - 10,0	85 - 90	92,7	-1,0	0,94	0,48	73,5	1-2 semanas
MELÃO D'ÁGUA	2,2 - 7,2	85 - 90	92,1	-0,8	0,95	0,48	73,5	2-3 semanas
MILHO DOCE	-0,2 - 0	85 - 90	73,9	-0,8	0,79	0,42	59,0	4-8 dias
MILHO PARA PIPOCA	0 - 4,8	85	13,5		0,31	0,24	18,5	
NABO	0	90 - 95	90,9	-1,2	0,93	0,47	72,5	4-5 meses
NOZES	0 - 10	65 - 75	3,6		0,22-0,25	0,21-0,22	4,5-2,3	8-12 meses
QUIABO	10	85 - 95	89,8	-1,8	0,92	0,46	71,0	7-10 dias
ÓLEO DE SALADA	1,8		0					1 ano
ÓLEO MARGARINA	1,8	60 - 70	15,5		0,32	0,25	12,0	1 ano
OLIVA FRESCA	7,2 - 10	85 - 90	75,2	-1,90	0,80	0,42	60,0	4-6 semanas
OVAS DE PEIXE	0 - 7,2	75 - 80						2 semanas
OVOS IN NATURA	-1,2 - 0,2	85 - 90	67,0	-2,2	0,74	0,40	53,5	8-9 meses
OVOS RESFRIADOS	4,8 - 13	75	67,0	-2,2	0,74	0,40	53,5	
OVOS CONGELADOS	-23 a -17,8		73,0	-2,2		0,42	58,0	mais de um ano
OVOS SECOS	1,8	mínima	5,0		0,25	0,21	5,0	6-12 meses
OVOS (GEMA SECA)	1,8	mínima	3,0		0,22	0,21	2,3	6-12 meses
FRUTAS CONGELADAS	-23 a -17,8							6-12 meses
VERDURAS CONGELADAS	-23 a -17,8							6-12 meses
PÃO	-17,5		32-37		0,70	0,34	26-29,5	várias semanas
PEIXE FRESCO	0,8 - 4,8	90 - 95		-3,2				5-20 dias
PEIXE CONGELADO	-23 a 17,8	90 - 95	62-85		0,80	0,40	64	8-10 meses
PEIXE DEFUMADO	4,8 - 10,0	50 - 60			0,70	0,39	51	6-8 meses
PEIXE EM SALMOURA FORTE	4,8 - 10,0	90 - 95			0,76	0,41	55,5	10-12 meses
PEIXE EM SALMOURA FRACA	-2 - 1,8	75 - 90			0,76	0,41	55,5	4-8 meses
PEPINO	7,2 - 10,0	90 - 95	96,1	-0,8	0,97	0,46	76,0	10-14 dias
PERA	-1,2 - 0,2	85 - 90	82,7	-2,2	0,86	0,45	65,5	
PESSEGO	-0,2 - 0	85 - 90	86,9	-1,2	0,90	0,46	69,0	2-4 semanas
PIMENTA DOCE	7,2 - 10	85 - 90	92,4	-0,7	0,94	0,47	73,0	8-10 semanas
PIMENTA MALAGUETA	0 - 4,8	65 - 75	12,0	-0,4	0,30	0,24	9,5	6-9 meses
PRESUNTO FRESCO	0 - 1,2	85 - 90	47-54	-2,0-1,4	0,58-0,63	0,34-0,63	37,5-43	7-12 dias
PRESUNTO CONGELADO	-23 a -17,8	90 - 95						6-8 meses
PRESUNTO CURADO	16 - 18,6	50 - 60	40-45		0,52-0,56	0,32--0,33	31,5--35,5	0-3 anos
QUEIJO	1,8	65 - 70	37-38	-2,0	0,50	0,31	30,0	
RABANETE PRIMAVERA	0	90 - 95	93,6	-1,0	0,95	0,48	74,5	10 dias
RABANETE INVERNO	0	90 - 95	93,6		0,95	0,48	74,5	2-4 meses
REPOLHO	0	90 - 95	92,4	-0,5	0,94	0,47	73,5	3-4 meses
REPOLHO CRESPO	0	90 - 95	86,6	-0,8	0,89	0,46	69,0	3-4 semanas
ROMÃ	-1,2 - 1,8	85 - 90		-3,0				2-4 meses
RUIBARBO	0	90 - 95	94,9	-1,2	0,96	0,48	74,5	2-3 semanas

EXIGÊNCIA PARA ARMAZENAGEM E PROPRIEDADES DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

PRODUTO	TEMPERATURA ARMAZENAGEM °C	UMIDADE RELATIVA %	% DE ÁGUA EM PESO	TEMPERATURA CONGELAMENTO °C	CALOR ESPECIFICO ANTES CONGELAMENTO	CALOR ESPECIFICO APÓS CONGELAMENTO	CALOR LATENTE	TEMPO APROX. ARMAZENAGEM
SALSICHA DEFUMADA	4,8 - 7,2	85 - 90						
SEMENTE DE VEGETAL	0 - 10,0	50 - 65						
TÂMARA			20,0	-25,4	0,36	0,26	16,0	
TANGERINA	-0,8 - 3,2	90 - 95	87,3	-1,2	0,90	0,46	69,5	3-4 semanas
TOMATE VERDE	1,3 - 21,2	85 - 90	94,7	-0,8	0,95	0,48	74,5	7 dias
TOMATE MADURO	0	85 - 90	94,1	-0,8	0,95	0,48	74,5	
TRASEIRO SUNO GORDO	1,1 - 2,2	85 - 90	6 - 12		0,25-0,30	0,22-0,24	5-9,5	0-3 meses
UVA AMERICANA	-0,2 - 0	85 - 90	81,9	-1,2	0,86	0,44	65,0	3-8 semanas
UVA EUROPEIA	-1 - 0,2	85 - 90	81,6	-2,8	0,86	0,44	65,0	3-6 semanas
ERVILHA VERDE	0	85 - 90	74,3	-0,9	0,49	0,42	59,0	1-2 semanas
ABÓBORA VERÃO	0 - 4,8	85 - 90	95,0	-0,8	0,79		75,0	10-14 dias
ABÓBORA INVERNO	10 - 13	70 - 75	88,6	-1,2	0,96		70,5	4-6 meses
GROSELHA	0	80 - 85	84,7	-0,8	0,91	0,45	66,5	3-4 semanas
TOUCINHO.	-17,8	90 - 95	0		0,88			