РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КАРТОФЕЛЬ СЕМЕННОЙ. ХРАНЕНИЕ В УСЛОВИЯХ АКТИВНОГО ВЕНТИЛИРОВАНИЯ. ТИПОВОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

РСТ РСФСР 739—87

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 635 Группа С 43

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СЕМЕННОЙ. ХРАНЕНИЕ В УСЛОВИЯХ АКТИВНОГО ВЕНТИЛИРОВАНИЯ. ТИПОВОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОКП 973110

РСТ РСФСР 739—87

Срок действия с 1.07.88
до 1.07.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к выполнению технологического процесса хранения семенного картофеля* в помещениях, оснащенных системой активной вентиляции.

Термины, используемые в настоящем стандарте, и определения, соответствующих им понятий, приведены в справочном приложении 4.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

1.1. Картофель на длительное хранение должен закладываться без сортирования при соответствии его качества следующим требованиям:

1) Наличие клубней, пораженных черной ножкой, кольцевой гнилью, стеблевой нематодой — не должно превышать норм, указанных в ГОСТ 7001—66 «Картофель семенной. Сортовые и посевные качества»;

2.) Наличие клубней, пораженных фитофторозом не должно быть более 5% по счету;

3) Наличие подмороженных и задохшихся клубней не допускается.

1.2. Картофель, не соответствующий требованиям п. 1.1, подвергается временному хранению с последующим отбором больных клубней.

*) Далее по тексту — картофель

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ХРАНЕНИЯ

2.1. Подготовка материально-технической базы.

2.1.1. Картофель хранят в закрытых помещениях хранения секционного, закромного и навального типа, оборудованных системой активной вентиляции.

2.1.2. Помещение хранения должно обеспечивать режимы хранения, установленные настоящим стандартом.

2.1.3. К моменту закладки картофеля на хранение помещение хранения должно быть приведено в техническое состояние, обеспечивающее требования настоящего стандарта, в соответствии с перечнем работ, указанных в обязательном приложении 1.

2.1.4. Технологическое оборудование помещения хранения должно пройти профилактический осмотр, проверку и при необходимости ремонт.

Состояние технологического оборудования должно находиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и правил техники безопасности.

2.1.5. Готовность помещения хранения к приему урожая определяется комиссией, назначенной приказом руководителя предприятия и оформляется актом.

2.2. Формирование партий продукции для хранения в одном рабочем объеме.

2.2.1. Картофель на длительное хранение закладывают партиями.

Партией считают массу картофеля:

1) одного сорта, репродукции, класса,

2) выращенного в одном и том же месте (в одном хозяйстве, одной бригаде),

3) убранного одним способом и при одинаковых погодных условиях,

4) удовлетворяющего требованиям п. 1.1. настоящего стандарта.

2.3. Приемка продукции, предназначенной для хранения.

2.3.1. Закладка картофеля на длительное хранение должна сопровождаться актом по форме, приведенной в обязательном приложении 2. Акт закладки на хранение составляется на основании результатов клубневого анализа и проверки сведений о партиях (по п. 2.2.1.).

2.3.2. Анализ клубней проводится перед закладкой на хранение а также после переборки партий, с повышенной пораженностью болезнями в период их временного хранения.

2.4. Подготовка продукции к хранению.

2.4.1. Партии картофеля, соответствующие требованиям п. 1.1. настоящего стандарта на длительное хранение закладывают по схеме: поле — транспортное средство — помещение хранения.

2.4.1.1. Картофель, убранный во влажную погоду, следует обсушить в помещении хранения с помощью активной вентиляции. Непрерывная вентиляция проводится до полного удаления капельно-жидкой влаги на поверхности клубней и подсыхания прилипшей к ним земли. Температура подаваемого в насыпь воздуха должна быть от +12 до +18°С (±1).

2.4.2. Партии картофеля с повышенной пораженностью болезнями должны пройти временное хранение в течение 14 суток при температурно-влажностных режимах по п. 2.6.2. настоящего стандарта. Временное хранение осуществляется на крытых площадках, оснащенных естественной и активной вентиляцией.

В течение этого периода определяется лежкоспособность партии картофеля.

По окончании периода временного хранения проводится отбор больных клубней вручную или на переборочных столах. Подача клубней из вороха на переборочный стол и в транспортные средства осуществляется с помощью системы транспортеров ТХБ-20 и других средств.

2.4 3. Для подавления возбудителей гнилей различного происхождения не позже, чем через 3 дня после закладки картофеля в помещении хранения проводится обеззараживание клубней парами формалина. Формалин из расчета 2—3 мл 40% формальдегида (по ГОСТ 1625—75) на 1 т картофеля, наливается в поддоны, или им смачиваются опилки или мешковина и помещаются в магистральный канал вентиляционной системы.

Смесь паров формалина с внутренним воздухом помещения продувается через насыпь картофеля 4—6 часов. При этом ворота помещения, шибера вытяжных и заборных шахт должны быть закрыты. После окончания экспозиции, помещение хранения проветривается до полного отсутствия запаха формалина. После проведения операций по п 2 4., 1.1 , 2 4 3., переходят на режим вентиляции, свойственный лечебному периоду хранения (пп 2 6.2 , 2.6.3.).

2.5. Складирование продукции.

2 5.1. Картофель в помещении хранения с активной вентиляцией размещается насыпью.

Партии картофеля размещаются отдельно в закрома, секции, а в навальном помещении хранения разделяются переносными перегородками Сведения о загруженной партии заносятся в этикетку, которая вывешивается на видное место. На этикетке указывается:

Хозяйство (колхоз, совхоз, база)

Номер помещения хранения

Номер секции, закрома

Сорт

Репродукция
Класс
Масса партии
Место выращивания
Дата загрузки
Ответственный за хранение

2.5.2. Загрузку картофеля в помещение хранения проводят с помощью транспортера-загрузчика типа ТЗК-30, при постоянном перемещении его стрелы в горизонтальной плоскости. Поверхность насыпи картофеля должна быть выровнена по высоте.

2.5 3. Высота свободного падения клубней при загрузке должна быть не более 0,3 м Для уменьшения высоты падения используются спуски-гасители скорости из мешковины, брезента. Скорость ленты загрузочного транспортера не должна превышать 0,8 м/сек

2.5 4 Загрузка клубней, соответствующих нормам I—II класса ГОСТ 7001—66 по пораженности болезнями и поврежденности, производится на высоту 3,5—4 м, в зависимости от качества картофеля и высоты помещения.

Картофель, качество которого ниже норм I—II класса ГОСТ 7001—66, загружается на высоту не более 2 метров.

Расстояние от поверхности насыпи до выступающих конструкций помещения хранения должно быть не менее 0,8 м.

2.6. Условия хранения.

2 6 1 Процесс хранения картофеля подразделяется на три периода лечебный, охлаждения (снижения температуры) и основной (зимний).

2 6.2 В лечебный период картофель соответствующий нормам I класса ГОСТ 7001—66 по пораженности болезнями, хранится при температуре насыпи 18°С (+ 1) в течение 8—10 суток;

при наличии больных клубней более норм I класса ГОСТ 7001—66, картофель хранится при температуре насыпи +12°С (±1) в течение 20 суток

Относительная влажность воздуха в лечебный период поддерживается в пределах 85—95%.

2.6.3. Обеспечение режима хранения в лечебный период достигается с помощью циклической вентиляции насыпи картофеля воздухом помещения хранения шесть раз в сутки по 0,5 часа с перерывами 3,5—4 часа.

2 6 4 Партии картофеля, прошедшие временное хранение, сразу после загрузки подвергаются охлаждению с соответствии с п 2 6 5 настоящего стандарта

2 6 5 Охлаждение после лечебного периода клубней соответствующих требованиям I класса ГОСТ 7001—66, проводится пос-

тепенно — на 0,5° в сутки в среднем, за период от 26 до 30 суток. При более сильной поврежденности и пораженности болезнями, следует охлаждать картофель более интенсивно — на 1°С в сутки в среднем, за период от 13 до 20 суток.

При положительных температурах наружного воздуха охлаждение картофеля достигается вентилированием в наиболее холодное время суток.

При наступлении отрицательных температур наружного воздуха, картофель следует охлаждать смесью наружного воздуха с воздухом помещения хранения.

Температура воздуха или воздушной смеси, подаваемых в насыпь картофеля, должна быть положительной и ниже, чем температура в массе картофеля на 2—5°С.

2.6.6. В основной (зимний) период картофель хранится при температуре в насыпи клубней от +1,5 до +5,0°С и относительной влажности воздуха 85—95%. Режимы хранения наиболее распространенных сортов приведены в табл. 1.

Таблица 1

Режимы хранения различных сортов картофеля

Наименование сортов	Температура хранения
Приекульский ранний, Фаленский, Раменский	+1,5...+2°С
Огонек, Темп, Смена, Домодедовский	+2...+3°С
Лорх, Гатчинский, Столовый 19, Дружный	+3...+4°С
Любимец	+4...+5°С

Примечание: 1. При закладке новых сортов картофеля режимы хранения устанавливаются в соответствии с рекомендациями научных учреждений.

2. При наличии в насыпи больных клубней, картофель необходимо хранить при нижних уровнях температур, указанных в таблице.

2.6.7. Температура в помещении хранения должна быть равна или выше температуры насыпи картофеля, но не более, чем на +1°С.

2.6.8. Поддержание температурно-влажностных режимов хранения в основной период достигается вентилированием насыпи картофеля 2—3 раза в неделю по 30 минут.

2.6.8.1. При повышении температуры в насыпи ее снижают до уровня сортового режима путем более длительного вентилирования.

Охлаждение клубней проводят в соответствии с п. 2.6.5.

2.6.8.2. Для поддержания необходимой температуры в помещении хранения в районах с суровой зимой воздух подогревается с помощью отопительных устройств, входящих в систему активной вентиляции.

2.6.9. В последнюю декаду отрицательных температур наружного воздуха для накопления запаса холода на теплый весенний период, температура в насыпи снижается до +1,5...2°С, в соответствии с п. 2.6.5 настоящего стандарта.

2.6.10. Шибера вытяжных шахт помещения хранения следует закрывать, если вентиляция не проводится или проводится без забора наружного воздуха.

При вентилировании с забором наружного воздуха, шибера вытяжных шахт открываются настолько, чтобы удалить равное по объему количество воздуха, поступающего через приточные шахты.

2.6.11. Вентилирование насыпи картофеля при отрицательных температурах наружного воздуха необходимо начинать с подачи только внутреннего воздуха помещения. Затем постепенно открывается шибер, регулирующий поступление наружного воздуха в смесительную камеру. После понижения температуры воздушной смеси до заданных параметров, положение шибера, регулирующего доступ наружного и внутреннего воздуха, следует фиксировать до наступления изменения температуры наружного воздуха.

2.6.12. Поддержание различных температурных режимов в зависимости от сорта и качества заложенного на хранение картофеля, осуществляется с помощью элементов активной вентиляции — шиберов, регулирующих подачу воздуха в отдельные секции, закрома, части навала.

2.6.13. Для поддержания температурных режимов по периодам хранения необходимо, чтобы вентиляционная установка обеспечивала подачу воздуха в объемах, согласно «Общесоюзным нормам технического проектирования предприятий по хранению и обработке картофеля и плодоовощной продукции», утвержденных в установленном порядке.

2.7. Операционный контроль условий хранения, состояния и качества продукции.

2.7.1. Операционный контроль условий хранения.

2.7.1.1. При операционном контроле режима и условий хранения следует проверять:

1) Температуру в насыпи картофеля
2) Температуру и относительную влажность воздуха в свободном пространстве помещения хранения

3) Температуру и относительную влажность воздуха, подаваемого в насыпь картофеля

4) Количество воздуха, подаваемого вентилятором, на основании измерения скорости воздуха в магистральном канале

5) Техническое состояние помещения хранения, оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, обеспечивающих заданные значения режимных параметров хранения.

2.7.1.2. Точки контроля температуры насыпи картофеля располагаются в центре насыпи на расстоянии 0,3—0,5 м от ее поверхности. На каждый закром или 100 т клубней при навальном хранении должно быть не менее 1 точки контроля.

2.7.1.3. Число точек контроля температуры в помещении хранения должно быть не менее двух.

Они должны быть расположены у двери на высоте 0,5 м, в середине центрального проезда на высоте 1,5 м от уровня пола, а при отсутствии проезда — в центре помещения на высоте 0,8 м от поверхности насыпи и на расстоянии 6 м от стены.

2.7.1.4. Точки контроля температуры и относительной влажности воздуха в магистральном канале должны быть расположены на расстоянии не менее 1 м от вентилятора.

2.7.1.5. Установку в насыпи измерительных приборов, вентиляцию насыпи и замер температуры следует проводить по мере заполнения пространства помещения хранения.

2.7.1.6. На поверхности насыпи укладываются деревянные трапики, шириной 40 см для подхода к термометрам и осмотра насыпи.

2.7.1.7. Замер температуры в насыпи картофеля и температуры и относительной влажности воздуха в помещении хранения должен проводиться два раза в день: до вентиляции и спустя 40 минут после ее завершения. Замер температуры воздуха в магистральном канале должен проводиться перед началом и в период вентиляции. Результаты наблюдений регистрируются в журнале (приложение 3).

2.7.1.8. Определение количества воздуха, подаваемого вентилятором, проводится в период подготовки оборудования к эксплуатации.

Измерения проводят в трех точках, расположенных равномерно по поперечному сечению магистрального канала.

2.7.2. Операционный контроль состояния и качества продукции.

2.7.2.1. При закладке картофеля на хранение контролю подлежат:

1) высота насыпи клубней

2) высота падения клубней при загрузке.

2.7.2.2. При операционном контроле качества продукции в период хранения определяется:

1) Состояние поверхности насыпи по наличию гнилых клубней и очагов гнили, прорастания, увлажнения клубней;
2) пораженность клубней болезнями;
3) величина потерь картофеля.

2.7.2.3. Состояние поверхности насыпи проверяется не реже 2—3 раз в месяц.

2.7.2.4. Пораженность клубней болезнями определяется путем проведения клубневых анализов через 1,5 месяца после закладки и в конце периода хранения до и после сортировки картофеля.

2.7.2.5. Потери картофеля определяются в конце хранения. Они состоят из естественной убыли массы и отхода (частично загнившие и гнилые клубни, ростки).

2.8. Уход за картофелем в период хранения.

2.8.1. При входе в помещение хранения должен быть установлен ящик с опилками, пропитанными дезинфицирующими средствами для обуви.

2.8.2. Проезд помещения хранения посыпается негашенной известью.

2.8.3. Очаги гнили, обнаруженные в насыпи, тщательно выби- в конце периода хранения до и после сортировки картофеля.

Одновременно с загнившими клубнями удаляются расположенные рядом влажные клубни.

2.8.4. Переборка картофеля проводится только в том случае, если больные клубни рассредоточены по всей насыпи, а не очагами, и активная вентиляция не позволяет снизить температуру до оптимального уровня.

2.8.5. Тару во время переборки картофеля следует дезинфицировать не реже 2—3 раз в неделю, при переходе от одной партии к другой из секции в секцию или из закрома в закром.

2.8.6. В случае отпотевания верхнего слоя насыпи картофеля следует провести вентилирование клубней в соответствии с п. 2.6.5.

2.8.7. При появлении признаков прорастания клубней необходимо снизить температуру хранения до нижнего уровня сортового режима.

2.9. Снятие продукции с хранения.

2.9.1. В конце периода хранения картофель сортируется в помещении хранения или на стационарном пункте. Для сортирования используются переборочные столы и сортировальные машины типа КСП-15Б.

2.9.2. Механизированное сортирование начинается не ранее, чем за 30 дней до посадки.

2.9.3. Температура в насыпи клубней при механизированном сортировании должна быть не ниже +5—6°.

2.9.4. В случае увлажнения клубней после сортирования они подсушиваются с помощью активной вентиляции по п. 2.4.1.1.

2.9.5. При сортировании выделяется отход по п. 2.7.2.5, а здоровые клубни калибруются на фракции по размеру.

Фракции здорового картофеля используются по назначению.

Естественная убыль массы картофеля подлежит списанию, согласно утвержденных нормативов.

Вопрос о списании отхода решается комиссией в установленном порядке.

2.9.6. Выгрузка картофеля из помещения хранения проводится с помощью погрузчиков ТХБ-20, ТПК-30, ТЗК-30.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1. Требования безопасности при хранении картофеля должны соответствовать ГОСТ 12.2.003—74 и требованиям настоящего стандарта.

3.2. При хранении должно быть предусмотрено снижение воздействия на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

1) транспортных и погрузо-разгрузочных средств;

2) пониженной температуры воздуха;

3) повышенной влажности воздуха;

4) недостаточной освещенности рабочей зоны;

5) повышенного шума на рабочем месте.

3.3. При хранении картофеля должно применяться оборудование, соответствующее требованиям ГОСТ 12.3.002—75, ГОСТ 12.2.049—80 и ГОСТ 12 2.061—81.

3.4. Вспомогательные приспособления, предназначенные для удобства работы и безопасности работающих (лестницы, стремянки, трапы подмостки и др.) по ГОСТ 12.2.012—75.

3.5. Погрузо-разгрузочные работы при хранении по ГОСТ 12.3.009—76 и ГОСТ 12.3.020—80.

3.6. Для предупреждения поражения электрическим током должны выполняться требования ГОСТ 12.1.019—79 «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей», утвержденные Госэнергонадзором.

3.7. Спецодежда и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать ГОСТ 12.4.011—75.

3.8. Общие требования безопасности к системам вентиляции и кондиционирования — ГОСТ 12.4.021—79.

3.9. Требования к отоплению, водоснабжению и канализации, а также температуре, влажности и составу воздуха в помещениях, условия которых не оговорены настоящим стандартом — ГОСТ 12.1.004—85.

3.10. Требования по обеспечению пожарной безопасности производственных помещений — ГОСТ 12.1.004—85.

3.11. Безопасность при работе с пестицидами должна быть обеспечена на всех этапах в соответствии с ГОСТ 12.3.002—75, ГОСТ 12.1.007—76, а также согласно «Санитарным правилам хранения, транспортирования и применения пестицидов (ядохимикатов) в сельском хозяйстве», утвержденным Минздравом СССР.

3.12. Работающие с пестицидами должны быть обеспечены спецодеждой и респираторами марок РПГ-67 или РЦ-60м-Г по ГОСТ 17269—71.

3.13. Отходы картофеля должны быть немедленно удалены из помещения хранения.

3.14. Концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений не должна превышать предельно допустимые, предусмотренные ГОСТ 12.1.005—76, «Перечнем допустимых концентраций вредных веществ», утвержденным Минздравом СССР.

3.15. Проверка состояния воздушной среды должна осуществляться по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.16. Персонал, работающий в хранилище, должен пройти инструктаж по технике безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004—79.

К работе с пестицидами допускаются лица, прошедшие также медицинский осмотр.

3.17. Требования безопасности должны быть изложены в проектно-технологической документации на помещения хранения и инструкциях по охране труда.

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

4.1. Контроль режимных параметров следует осуществлять с помощью стандартизованных средств измерений и контроля, прошедших поверку по ГОСТ 8.513—84.

Допускается применение нестандартизованных средств измерений, прошедших метрологическую аттестацию по ГОСТ 8.326—78.

4.2. Контроль температур осуществляется термометрами типа ТС-9 (ТУ—25—11—924—74), метеорологическими термометрами типа ТМ-1 и ТМ-2 (ГОСТ 112—78Е), электротермометрами типа ТЭК-2 и термометрами электрического сопротивления типа ТСМ (ГОСТ 6651—78), а также другими средствами измерений, обеспечивающими требуемую точность.

Предельно допустимая погрешность измерений температуры $\pm 0{,}5^{\circ}$С.

4.3. Контроль относительной влажности воздуха проводят с помощью психрометров типа М-34 — по ГОСТ 23382—78; допустимая погрешность измерений $\pm 5\%$.

4.4. Количество воздуха, подаваемого в насыпь картофеля вентилятором определяют по формуле:

$$Q = S \cdot V \cdot 3600$$

где

Q — количество воздуха ($м^3$ в час),

S — сечение канала ($м^2$),

V — скорость воздуха (м в сек),

3600 — переводной коэффициент.

Скорость воздуха в магистральном канале определяется с помощью анемометра по ГОСТ 6376—74.

4.5. Высота насыпи измеряется рулеткой (ГОСТ 7502—69) от пола помещения хранения до верхней точки ровной поверхности насыпи.

4.6. Высота падения клубней при загрузке измеряется линейкой (ГОСТ 427—75) от поверхности насыпи до ленты транспортера.

4.7. Для определения лежкоспособности картофеля отбираются пробы здоровых клубней по ГОСТ 11856—66.

В полиэтиленовые пакеты размером 0,4×0,7 м при толщине пленки 0,2 мм закладывают по 100 клубней в трехкратной повторности. Пакеты плотно завязываются и хранятся при температуре $+15$—$+20^{\circ}$ в течение 14 суток.

По истечении этого периода проводится визуальный учет клубней, пораженных мокрой гнилью. Среднеарифметическая величина подсчета гнилых клубней выражается в процентах к их общему количеству. Результаты анализа распространяются на всю партию.

При массовом загнивании в пакетах (более 80%) клубней партия картофеля считается непригодной к длительному хранению.

4.8. Состояние поверхности насыпи проверяется визуально.

4.9. Отбор проб, проведение и оформление результатов клубневого анализа осуществляется по ГОСТ 11856—66.

4.10. Потери картофеля определяются по формуле:

$$П = \frac{A - B}{A} \cdot 100\ (\%)$$

где

A — масса заложенного на хранение картофеля,

B — масса сохранившегося картофеля (без отходов).

Величина отхода определяется по разности общих потерь картофеля при хранении и естественной убыли массы. Все категории потерь выражаются в процентах к исходной массе заложенного на хранение картофеля.

Приложение 1
Обязательное

Перечень работ по подготовке помещения хранения

Наименование работ	Мероприятия, сроки их проведения
Очистка помещения	Весной, после завершения периода хранения, помещение необходимо очистить от мусора, земли, картофеля. Мусор, земля, сгнившие клубни должны быть свезены в специальную яму, обработаны дезинфицирующим раствором и засыпаны землей на глубину не менее 1 м. Для дезинфекции используют медный купорос (5% раствор — по ГОСТ 19347—79), хлорную известь (4% раствор) — по ГОСТ 1692—58 и др. Картофель, предназначенный на корм скоту или на переработку, следует вывезти из помещения хранения и использовать по назначению.
Просушивание	Помещение должно быть просушено с помощью активной или естественной вентиляции.
Ремонт	Помещение хранения ремонтируют, в соответствии с перечнем работ, намеченных ответственными лицами.
Утепление	Утепляют стены, потолок, люки, двери, приточные и вытяжные шахты (трубы) таким образом, чтобы шибера сохраняли работоспособность при низких температурах наружного воздуха.
Дезинфекция	После ремонта, за месяц до загрузки картофеля, помещение хранения, тару и оборудование дезинфицируют Для этого наиболее эффективен раствор формалина (1 л 40% формалина на 39 л воды). На 100—150 м^2 поверхности расходуют 40 л смеси. После обработки помещение хранения герметизируют и через 2 суток проветривают. Дезинфекцию с помощью аэрозольного генератора типа АГ-УД-2 проводят формалином из расчета от 20 до 25 г на 1 м^3 помещения при экспозиции 2 часа.
Побелка	За две недели до закладки картофеля, помещение хранения необходимо побелить свежегашеной известью. Для этого берут 2 кг извести на ведро воды с добавлением 100 г медного купороса, предварительно разведенного в теплой воде.

Приложение 2
Обязательное

АКТ

закладки на хранения семенного картофеля

Область (край), район _____

Хозяйство _____

Сорт	Репродукция	Место выращивания (хозяйство, бригада)	Тип почвы	Состав и дозы удобрений	Способ уборки	Дата закладки на хранение	Место хранения (№ помещения хранения, закрома, секции)	Масса партии т	Качество семенного картофеля (по акту клубневого анализа)

Итого:

Подписи:

Главный агроном хозяйства _____

Бригадир _____

Ответственный за хранение семенного картофеля _____

ЖУР

наблюдений за условиями хранения семенного картофеля

Дата	Температура наружного воздуха °С	Температура в помещении хранения				Относительная влаж			
		до вентиляции		через 40 мин. после вентиляции		показания термометров °С			
						до вентиляции		через 40 минут после вентиляции	
		у входа	в центре	у входа	в центре	сухого	влажного	сухого	влажного

Подпись лица, ответственного за
хранение семенного картофеля _____

Приложение 3
обязательное

Н А Л

в помещении хранения №

ность воздуха %		Продолжительность вентиляции (час)	Температура вентиляционного воздуха (°С)		Температура в насыпи картофеля №№ термометров, °С			
					1.		12	
до вентиляции	через 40 мин после вентиляции		до вентиляции	в период вентиляции	до вентиляции	через 40 мин после вент	до вентиляции	через 40 минут после вентиляции

Приложение 4
Справочное

Пояснение терминов, применяемых в настоящем стандарте

Термин	Определение
Длительное хранение семенного картофеля	Хранение семенного картофеля от закладки до предпосадочной подготовки.
Лежкоспособность клубней	Способность к длительному хранению.
Шибера	Заслонки, устанавливаемые в приточных, вытяжных шахтах и распределительных каналах системы активной вентиляции.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Госагропромом РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ

А. И. Замотаев — доктор с/х наук, профессор
С. А. Гусев — доктор с/х наук
М. Н. Капустин — канд. с/х наук
Р. В. Макарова — канд. с/х наук

ВНЕСЕН Госагропромом РСФСР

И. С. Шатилов

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ Госплана РСФСР от 3 июля 1987 г. № 124

3. Срок первой проверки 1991 год
периодичность проверки 5 лет

4. Введен впервые

gost.e-ecolog.ru

02.02.88 г. Заказ 1980
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 1,25 п. л. Тираж 25000 Цена 21 коп.
Типография Госплана РСФСР