

نوع محصول	درجه حرارت نگهداری بر حسب سانتی گراد	رطوبت نسبی درصد	مدت نگهداری (حداکثر)	ملاحظات
انگور	صفر تا ۵ +	۸۵ تا ۹۵	۲ تا ۳ ماه	سردخانه محل نگهداری پرتقال باید مجهز به وسایل ایجاد رطوبت مصنوعی برای بالا نگه داشتن درصد رطوبت باشد و نیز از اشعه ماوراء بنفش به منظور خنثی نمودن قارچ‌هایی که در رطوبت زیاد امکان ازدیاد آن‌ها وجود دارد برخوردار باشد.
انار	صفر تا ۳ +	۸۵ تا ۹۵	۲ تا ۴ ماه	
آلوی تازه	صفر تا ۶ +	۸۵ تا ۹۵	۳ تا ۵ هفته	
پرتقال محصول شمال	۱+ تا ۲+	۸۵ تا ۹۵	۳ تا ۴ ماه	
پرتقال محصول جنوب	۲+ تا ۶+	۸۵ تا ۹۵	۳ تا ۲ ماه	
توت فرنگی تازه	صفر	۸۵ تا ۹۵	تا یک هفته	
زیتون تازه	۷+ تا ۱۰+	۸۵ تا ۹۵	۳ تا ۴ هفته	
سیب‌گلدان (لبنانی زرد)	صفر تا ۲ +	۸۵ تا ۹۵	تا ۷ ماه	سیب‌هایی که در مناطق سردسیر و کوهستانی تولید می‌شوند در مقایسه با سیب‌هایی که در مناطق گرمسیر تولید می‌گردند مقاومت بیشتری دارند
سیب قرمز	صفر تا ۲ +	۸۵ تا ۹۵	تا ۶ ماه	سیب‌هایی که برای نگهداری در سردخانه تحویل می‌گردند می‌بایست از سلامت، برخوردار و درجه رسیدگی متوسطی داشته باشند. ضمناً سردخانه برای تعویض دائمی هوای محل نگهداری سیب به منظور خروج اتیلین که در آنجا جمع شده باشد.
سیب شمیرانی	۱+ تا ۳+	۸۵ تا ۹۵	تا ۳ ماه	
تمثیل	صفر تا ۱ +	۸۵ تا ۹۵	۱ تا ۴ هفته	
گیلاس	صفر تا ۱ +	۸۵ تا ۹۵	حداکثر تا ۳ هفته	
گللابی شاه میوه	۱- تا ۱+	۸۵ تا ۹۵	تا ۲ ماه	
گللابی ویلیامز	۱- تا ۱+	۸۵ تا ۹۵	تا ۳ ماه	
گللابی دوشس	۱- تا ۱+	۸۵ تا ۹۵	تا ۵ ماه	
گریب‌فروت پوست‌نازک	۲+ تا ۲+	۸۵ تا ۹۵	تا ۴ ماه	
گریب‌فروت پوست‌ضخیم	۱+ تا ۱۲+	۸۵ تا ۹۵	تا ۱۲ ماه	
لیموترش سبز	۱۱+ تا ۱۵+	۸۵ تا ۹۵	تا ۳ ماه	
لیموترش زرد	صفر تا ۵+	۸۵ تا ۹۵	تا ۴۵ روز	
موز	۱۰ تا ۱۲	۸۵	۳ تا ۴ هفته	
نانگی محصول شمال	۴+ تا ۷+	۸۵ تا ۹۵	۲ تا ۲/۵ ماه	
نارنگی محصول جنوب	۵+ تا ۷+	۸۵ تا ۹۵	۱ تا ۱/۵ ماه	اسفنج در کارخانه به صورت کنسرو درمی‌آید و باید قبل از تهیه کنسرو در شرایط ذکر شده نگهداری شود.
هلو	صفر تا ۱+	۸۵ تا ۹۵	تا ۴ هفته	
اسفنج	صفر تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۱ تا ۲ هفته	
پیاز	صفر تا ۱+	۶۵ تا ۷۰	۳ تا ۶ هفته	
تربچه پاییزه	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۴ ماه	پیاز قبل از نگهداری در سردخانه باید خشک نمود، بخصوص گردن پیاز باشد خشک‌شده‌باشد.
تربچه بهاره	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۲ تا ۳ هفته	
ترب سیاه	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۴ هفته	
تره فرنگی	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۱ تا ۳ ماه	
جعفری	صفر تا ۱+	۹۰ تا ۹۵	۱ تا ۲ ماه	
چغندر معمولی	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۵ ماه	
چغندر معمولی یابرق	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۱۰ تا ۱۳ ماه	ضمناً پیاز را نباید به صورت قله انبار نمود بلکه باید آن را در کیسه قرار داد. همچنین پیاز باید در سردخانه تاریک و جداگانه نگهداری گردد.
خریزه پوست کلفت	۷+ تا ۱۰+	۹۰ تا ۹۵	۴ تا ۶ هفته	
خریزه پوست نازک	۷+ تا ۱۰+	۹۰ تا ۹۵	۲ تا ۳ هفته	
خیار	۷+ تا ۹+	۹۰ تا ۹۵	۱۰ تا ۱۴ هفته	
ریواس	صفر تا ۱+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۴ هفته	
سیر	۱+ تا ۲+	۶۵ تا ۷۰	۶ تا ۷ هفته	
شلغم	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۴ تا ۵ ماه	سیب‌هایی که دارای بو هستند نظیر تره‌فرنگی، کرفس و غیره ... باید بطور جداگانه در سردخانه نگهداری شوند.
کدو خورشیدی بهاره	۹+ تا ۱۲+	۷۵ تا ۷۰	۱ تا ۲ ماه	
کدو خورشیدی پاییزه	صفر تا ۴+	۸۵ تا ۹۰	۴ تا ۵ روز	
کاهو سالاد	صفر تا ۲+	۹۵ تا ۹۸	۲ تا ۳ هفته	
کاهو رسمی	۳+ تا ۵+	۹۵ تا ۹۸	تا یک هفته	
کلم قمری	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۶ هفته	
کلم پیچ سفیدزودرس	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۶ هفته	
کلم پیچ قرمز	۱+ تا ۳+	۹۰ تا ۹۵	۳ تا ۴ هفته	
کرفس	۱+ تا ۲+	۹۰ تا ۹۵	۱ تا ۳ ماه	کاهوی سالاد نباید در کمتر از صفر درجه نگهداری شود.
گوچه فرنگی نیمرس	۱۰+ تا ۱۳+	۸۰ تا ۸۵	۳ تا ۵ هفته	
گوچه فرنگی سبزرسیده	۱۳+ تا ۱۴+	۸۰ تا ۸۵	۳ تا ۴ هفته	
گوچه فرنگی رسیده	۶+ تا ۱۰+	۸۰ تا ۸۵	تا ۲ روز	
لوبیا و باقلا	۵+ تا ۷+	۹۰ تا ۹۵	۷ تا ۱۰ روز	
نخود سبز	۱+ تا ۲+	۸۵ تا ۹۰	تا ۲ هفته	
هندوانه پوست کلفت	۷+ تا ۱۰+	۹۰ تا ۹۵	۴ تا ۶ هفته	
هندوانه پوست نازک	۷+ تا ۱۰+	۹۰ تا ۹۵	۲ تا ۳ هفته	
فلفل دلمه‌ای	۷+ تا ۸+	۹۰ تا ۹۵	۷ تا ۱۲ روز	