Tabela 8. Optymalne warunki przechowywania warzyw

Gatunek warzyw	Temperatura (0C)	Wilgotność względna powietrza (%)	Okres przechowania
Warzywa nietrwałe			
Bób zielony	0 - 1	85 - 95	7 - 14 dni
Brokuły	0	90 - 95	7 - 10 dni
Fasola szparagowa	8 - 10	85 - 90	5 - 7 dni
Groch zielony	0	95 - 98	3 - 5 dni
Kukurydza cukrowa	0	95 - 98	5 - 8 dni
Ogórki	12 - 13	95 - 98	7 - 10 dni
Pieczarki	0 - 1	95	7 - 9 dni
Pomidor (owoce dojrz.)	8 - 10	85 - 90	7 - 10 dni
Rabarbar	0 - 1	98	7 - 14 dni
Rzodkiewka	0 - 1	95 - 98	9 -12 dni
Sałata	0 - 1	95 - 98	7 dni
Szparagi	1 - 2	90 - 95	7 - 14 dni
Szpinak	0	95 - 98	1 -7 dni
Warzywa średniotrwałe			
Arbuz (kawon)	4 - 10	80 - 90	2 - 3 tyg.
Cukinia (owoce niedojrz.)	5	90 - 95	1 - 2 tyg.
Cukinia (owoce dojrz.)	5 - 10	80 - 90	2 - 3 mies.
Dynia	10 - 12	70 - 75	1 - 6 mies.
Jarmuż	0	90 - 95	14 - 20 dni
Kalafior	0	95	2 - 10 tyg.
Kapusta pekińska	0 - 3*	90-98	2 - 3 mies.
Kalarepa	0	95	1 - 5 mies.
kapusta brukselska	0	95 - 98	3 - 5 tyg.
Melon	4 - 10	85 - 90	1 - 4 tyg.
Oberżyna(bakłażan)	7 - 10	85 - 90	2 - 3 tyg.
Papryka(owoce ziel.)	7 - 10	85 -90	3 - 5 tyg.
Papryka(owoce wybarw.)	7 - 8	90 - 95	2 - 3 tyg.
Pomidor(owoce zielone)	12 - 13	85 - 90	4 - 6 tyg.
Warzywa trwałe			
Burak ćwikłowy	1 -2	98	8 mies.
Cebula	0 - 1 -2 - -3	70 - 75 80	8 mies 10 mies.
Chrzan	0	95 - 98	8 - 10 mies.
Czosnek	0 - 1 -3 - -2	60 - 70 80	6 mies. 8 - 9 mies.
Kapusta biała, czerwona	0	90 - 95	6 - 8 mies.
Marczew	0 - 1	98	8 - 10 mies.
Pasternak	0 - 1	98	4 - 6 mies.
Pietruszka	0	98	6 - 7 mies.
Por	0	95 - 98	2 - 4 mies.
Rzodkiew	0 - 1	95 - 98	2 - 4 mies.
Seler korzeniowy	0 - 1	95 - 98	6 - 7 mies.

*** - zależnie od odmiany**

Źródło: Przechowywanie warzyw - Doc.dr hab.. Franciszek Adamicki