

Нормы влажности по видам деятельности

Вид деятельности	Температура, °С	Относительная влажность, %
Кондитерская промышленность		
Бисквиты и печенье	16–18	50
Брожение	24–27	70–75
Хранение муки	18–27	50–65
Охлаждение хлеба	21	60–70
Замешивание теста	24–27	40–50
Кондитерские изделия	24–27	65–70
Хранение дрожжей	0–7	60–75
Типографии		
Брошюровка	21	50–65
Фальцовка	24	60–65
Печатный цех	24–27	45–55
Хранение бумаги	24–27	40–60
Упаковка	24–27	45–50
Кондитерские изделия		
Шоколад	17–18	50–65
Хранение	16–20	50–65
Текстильная промышленность		
Хлопок (обработка)	24–27	50–55
Хлопок (мотальный цех)	16–27	50–70
Искусственный шелк (мотальный цех)	20–24	85
Хлопок (ткацкий цех)	27	56–60
Искусственный шелк (крутильный цех)	21	60
Шелк (обработка)	24–27	65–70
Шерсть (обработка)	27–29	65–70
Шерсть (мотальный цех)	27–29	50–60
Шерсть (ткацкий цех)	27–29	60
Пищевая промышленность		
Хранение яблок	-1	75–85
Дозревание бананов	20	90–95
Хранение бананов	16	85–90
Хранение citrusовых	16	85
Хранение яиц	2–13	75–80
Хранение круп	16	30–45
Хранение грибов	0–2	80–85
Хранение картофеля	4–16	85–90
Сахар	27	30
Хранение помидоров	1	85

Дозревание томатов	21	85
Табак		
Сигары и сигареты	21	55–65
Производство и хранение	24	70–75
Упаковка	32	88–95
Больницы и поликлиники		
Детское отделение	24	50–65
Операционные	24	55
Палаты	24	40–50
Деревообработка		
Готовая продукция	18–21	35–40
Отделка	24–24	40–50
Обработка	18–24	35–40
Окрасочные цеха	22–24	40–50
Кожевенное производство		
Хранение кожи	10–16	40–60
Учреждения культуры		
Библиотеки и музеи	21–27	40–50
Консерватории	27	70–80

