

胶州大白菜 青岛胶州 大白菜

产品名称	胶州大白菜 青岛胶州 大白菜
公司名称	胶州市大通制冷设备安装公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:青岛胶州 品种:大白菜 安全性:绿色食品
公司地址	胶州市胶东镇小西庄村北
联系电话	0532-88260691

产品详情

产地/厂家	青岛胶州	品种	大白菜
安全性	绿色食品		

我公司系冷库安装制作单位，自家冷库冷藏白菜，价格实惠，品质优良。欢迎广大新老客户来我公司洽谈交流。

营养分析：

大白菜的营养成分很丰富。富含胡萝卜素、维生素b1、维生素b2、维生素c、粗纤维以及蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等。每斤大白菜含1.1克蛋白质，0.2克脂肪和16卡热量。大白菜有很高的药用价值，具有医食兼有的特点。中国医学认为，大白菜味甘，性平，有养胃利水、解热除烦之功效，可用于治疗咳嗽多、咽喉肿痛等症。

贮藏：

机械冷库对大白菜贮存很有好处，若从大白菜入库起就将库温控制在0~1℃，相对湿度85%~90%，可贮存150天，好菜率达79%。为了充分利用冷库空间，可将大白菜码垛，码垛时注意留上通风道，贮藏期间，要适当换气，以减少库内乙烯的积累。贮藏前期，大白菜新陈代谢旺盛，呼吸热多，菜易受热，应设法使库温尽快下降并维持在0℃左右。贮藏中期，一般外界气温已到一年之中最低点，主要是防止冷库温度过低。贮藏后期，大白菜抗病性、耐贮性明显降低，易受病菌侵害腐烂，要注意保持0℃左右的低温，适当通风，并要适当倒菜，及时清除烂菜。北京崇文区菜站曾用0%~5%的CO₂，1%~6%的O₂贮藏大白菜140天，好菜率为66.8%。如果采用现代化气调设施贮藏大白菜，效果会更好。