

# 怎样使苹果保鲜效果更好-万昌制冷给您机电建议

产品名称	怎样使苹果保鲜效果更好-万昌制冷给您机电建议
公司名称	河南万昌制冷设备有限公司
价格	18000.00/套
规格参数	
公司地址	郑州市金水区天明路86号5层512号
联系电话	0371-55695935 18039236289

## 产品详情

苹果在冷库里怎么保存大量苹果进行冷库囤积，如何利用冷库对苹果进行更好的保鲜，也成为商户及果农关注的问题。享宁来给大家分享一些苹果的保鲜方法，品种以常见的一下品种为主——晚熟品种：富士、国光、大国光、青香蕉、甜香蕉、鸡冠、秦冠、倭锦。中熟品种：金冠、红冠、红玉、元帅、红星。入库前的准备工作——筛果：首先，要对进入冷库内的苹果进行检查，果实外观应当是新鲜干净的,无明显的虫蛀、外伤机械伤，以及肉眼可见的由真菌或细菌感染的病斑。但如果因量大无法精确筛选，可运用机器进行筛果，若无条件筛选，苹果果蔬入库时伤果不得超过百分之三。预冷处理：苹果采收后，应及时采取低温处理，以杀灭有害病菌，并使果实快速降温，减少呼吸作用，从而为后期的贮存打下良好基础。很多果农和经销商朋友易对苹果的预冷疏忽大意，其实预冷对果实有着非常重要的意义，预防病害、延长后期贮存期，预冷的基础必须要做好，才能达到理想的保鲜效果，因而预冷库、预冷间的建设与大力推广，也是果蔬贮存中的重头戏。冷库卫生：冷库的卫生也是影响果实保鲜的重要因素，苹果进入冷库前，要先对冷库进行杀菌消毒处理，清洁过后，并及时对库房通风换气，保障库体卫生。同时，要对冷库进行提前预冷，在果实进入冷库前，应先将冷库温度调整好，通常在0~-2C为宜。温湿度调置：冷库的温度时苹果保鲜的关键所在，苹果的含水量是85%，冻结点是0，因此要严格控制好保鲜苹果冷库的温度。苹果的冷库湿度也要随温度而设定，苹果在贮藏期间受低温后，易失水而皱缩，因而此时加冷库湿度可减低果实损耗和褐心病的产生，但需要注意的是，库内湿度过大会引起“裂果”现象，加重微生物引起的病害，增加果实腐烂几率。适宜苹果贮存的温湿度：湿度在95%苹果一般冷库存储温度在-1 ~5，也有的品种贮藏温度是-1 ~1。按品种分：国光苹果可储存在-2 的冷库内，红玉苹果储存在0 冷库内，红元帅苹果适合贮温在-1 ~ -2 的冷库里。如果是气调库，温度应当比普通冷库高0.5 ~ 1

图片由用户自行上传，本网站无法鉴别所上传图片版权，如涉及侵权请通知，本网站将及时处理。