

# 道秣气体分析仪

产品名称	道秣气体分析仪
公司名称	河南道秣网络科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河南自贸试验区郑州片区（金水）柳东路9-1（集群注册）（注册地址）
联系电话	13022157299

## 产品详情

### O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>自动分析控制装置

该仪器具有一个二氧化碳分析装置和一个氧分析装置，可显示分析数据及分析曲线，利用计算机对库房中的O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>含量实现可持续性自动分析控制。

#### 优势

- 1、气调贮藏属于高温贮藏范畴，鲜果蔬菜不会冻坏，保持果蔬原有的新鲜度和风味不变，营养不会流失，且安全、环保、无污染；
2. 在相同的保鲜性和温度条件下，空调保鲜期是冷库保鲜期的3~5倍，有的果蔬保鲜期甚至达到冷库的几十倍，是冷库无法比拟的；
- 3.气调库运行温度为0~12℃，比普通深冷库(运行温度-25~-18℃)高18~37℃。在相同的存储时间内，空调存储器的功耗远远低于普通存储器。
4. 气调库采用惰性气体来隔离空气,可有效抑制细胞呼吸作用的食物在他们成熟,不仅延长了新鲜,但也会增加后的保质期食品出口,从而能够出售新鲜食品食品出口后很长一段时间。
5. 气体的成分和浓度调节控制技术采用air-regulated和保鲜储存,这不仅可以有效地抑制成熟组件的生成和功能如C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>、但也有减少氧气的功能,调节碳,抑制细菌和消除农药的毒性和副作用；
6. 空气调节保鲜库采用加湿技术，既能保持食品的水分不流失，又能保持食品的颜色和质地不变，减少了食品的储存损失，保持了食品的原始品质。
- 7、修改大气存储采用现代机电控制技术,先进的自动化设备和网络传输技术结合传统的机电产品,使系统

可靠性、经济、理性、先进、和远程控制性能的特点,将很快成为现代食品保存存储技术的主流。