水产品保鲜冷库价格 冷库

产品名称	水产品保鲜冷库价格 冷库
公司名称	上海丰科制冷设备工程有限公司
价格	185.00/平方米
规格参数	种类:冷库 品牌:丰科 型号:FK
公司地址	上海市宝山区沪太路8219号
联系电话	86-02166861285 15000951991

产品详情

种类	冷库	品牌	丰科
型号	FK	制温范围	-5（℃）
适用范围	调料加工厂设备、果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备	营销	新品

冰鲜品加工方法 （以冰鲜鱼为例）如下：

（1）工艺流程。
①捕捞船操作工艺流程：原料鱼→水洗→放血→去脏→水洗→冷浸→装箱→加盖塑料布→加冰→贮藏。
②加工船或加工基地操作工艺流程：收购渔船交来的鱼货→挑选→过秤→装保温箱→加冰→封盖→刷唛头→贮藏→运输。

（2）工艺要点。 原料： 原料处理务必及时。一般要求拖网时间不超过2小时，从加工到运至飞机场不超过70小时。同时，在对原料处理时还必须做到小心谨慎，轻拿轻放，严禁摔打鱼体，冲洗要适度，不得损坏鱼体表面的粘膜。

放血去脏： 对冲洗干净的鱼要当即从鱼体腹面尾部向上3厘米左右的脊骨部刺孔放血，孔宽1厘米左右（为使放血干净彻底，必须刺断脊骨）；放净血后，接着在其背侧肛孔到鳃部斜开或纵开一个8厘米以内的刀口，然后用手将内脏取出，去脏要彻底干净；最后将鱼体洗净。 冷浸： 去脏洗净后的鱼应立即放入0～5℃的冷海水中浸泡2～3分钟，使鱼体降温后双手托出，置于洗净木箱或塑料箱中。

装箱： 渔船上所用鱼箱不易过大或过小，一般按鱼体长度来定箱的大小，箱内放鱼一般占箱容量的40%～60%。在鱼体上加盖好塑料布后再加冰。加冰量以气温条件而定，气温高时用冰量不得少于鱼重的60%，冰面要低于箱高1厘米，以防码垛时压坏鱼体。装箱后要及时入舱。

扒运加工： 应立即分级挑选，对于在渔船上贮藏超过48小时的要严格检验其质量，过鱼时手工操作，轻拿轻放，严禁摔鱼箱。

水洗挑选： 对质量好的鱼品根据其情况看是否需用水洗，若卫生条件好可不洗，若卫生条件不够理想，则要用7°C以下干净海水清洗，然后按鱼品的质量、品种、规格分选、严防串等串级串品种，选好鱼放入干净带孔的塑料箱内，控水5分钟后称重。

称重： 挑选好鱼进行过秤定量，并于鱼箱上注明。控水后的鱼原则上不让水（但在实际生产中常酌情让水）。每箱装鱼量不超过12千克。

装箱： 首先对泡沫箱进行预冷却，冷却方式有冰预和冰舱内预冷。然后将箱内衬一长方形尼龙袋，再加4～6袋约2～3千克的袋冰，将其摊平衬底，将鱼斜顺摆于冰袋上，头向双端，鱼腹向下摆好，上面再摊加4～6袋碎冰，再折上衬袋口，并立即加盖封箱，且箱底接触部要加免水胶带顺封一周。

封箱刷唛头： 将外包装大纸箱刷好唛头，将箱底封好，然后将已封毕的泡沫箱外套一大尼龙袋，并将袋口折平封好，再将其装入外包装大纸箱中，封口。

贮藏： 包装好的鱼成品要存放在阴凉干净处，有条件的可在不致冻结的低温下冷藏。