

池州蔬菜冷库 安徽旭友|节能省电 蔬菜冷库保鲜

产品名称	池州蔬菜冷库 安徽旭友 节能省电 蔬菜冷库保鲜
公司名称	安徽旭友制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市蜀山区加侨悦山国际B栋1401
联系电话	18055165831 18055165831

产品详情

大多数农产品适保鲜温度是0℃左右。一般水果蔬菜采收后，池州蔬菜冷库，必须尽快冷却（预冷至0℃左右），蔬菜保鲜冷库，好在采收后1-2天内入冷库。冷库的通风换气宜在夜间进行，果蔬保鲜冷库，若冷库库内二氧化碳积累过多，可装置空气净化器，也可用7%的吸收。原产于热带和带的蔬菜水果，储藏温度都要求高于0℃，例如香蕉为13℃，苹果为10℃，蔬菜冷库保鲜，黄瓜为12℃，青椒为-12℃等。

香蕉、柠檬、南瓜等果蔬的适宜储存温度是13-15℃，低温储存容易使之变黑、腐烂。如何使农产品采后的保住营养和鲜活的品质，温度是重要的影响因素。又如美国加州的新城苹果的低温零界温度为4.4℃，在俄勒冈为3℃。所以，这些果蔬室温存放一天再放入冷库。如果储藏温度高于适宜温度，将会加快后熟衰老过程，缩短储藏期；如果储藏温度低于适宜温度，将导致冷害或冻害的发生。

微生物侵入果蔬体内的途径都是在果蔬的机械伤或虫伤的伤口处被微生物污染的果蔬很快就会全部腐烂变质。不同成熟度的果蔬也不宜混在一起保藏。原产于温带、寒带的蔬菜水果多数要求储藏温度为0℃左右，例如苹果、梨、桃、菜花、芹菜等；适合10℃左右温度的果蔬：番茄、黄瓜、柿子椒、荔枝、苦瓜、豇豆、南瓜等蔬菜，适宜存放温度一般在10℃左右；由于含水量较多，这些果蔬长时间冷藏后会出现变黑、变软、变味现象。

池州蔬菜冷库-安徽旭友|节能省电-蔬菜冷库保鲜由安徽旭友制冷设备有限公司提供。安徽旭友制冷设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在安徽合肥的制冷设备等行业积累了大批忠诚的客户。安徽旭友带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！