

# 水果保鲜库 蚌埠保鲜库 安徽旭友|经验丰富

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 水果保鲜库 蚌埠保鲜库 安徽旭友 经验丰富   |
| 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

保鲜温度也不是制的低，因为温度低到产品忍受不了时，蚌埠保鲜库，也会发生冷害或冻害。所以保鲜贮藏要求一个相对稳定的适宜低温条件。香蕉、柠檬、南瓜等果蔬的适宜储存温度是13-15℃，水果保鲜库，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，温度是的影响因素。许多简易的办法是找一个自然温度比较低而稳定的场所贮藏农产品，来延长产品的保鲜期，如山洞、土窖、背阴处等，这些方法，不能控制温度，保鲜效果差，保鲜期也比较短。

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；储藏的低温临界温度因品种不同而异，即使同一品种，栽培于不同地区的产品亦不尽相同，例如英国桔苹苹果的低温临界温度为3.5℃，而在塔斯马尼亚栽培的桔苹苹果却为1℃-2℃；1

适合0℃左右温度的果蔬：绝大部分根茎、叶菜为喜凉果蔬（原产于温带、寒带的），其适宜的存放温度为0-2℃，不能低于0℃。

另外虫害也会把农产品的贮藏营养作为美食，结果会造成农产品变质，失去鲜度和食用价值。白菜、菠菜、菜花、芹菜、胡萝卜、桃、葡萄、苹果。这些果蔬刚采购回来时，不要立即放入冷库，保鲜库建造，因为低温会抑制果蔬的酵素活动，果蔬保鲜库，从而使残毒无法分解。因为采下的果实在气温21℃下延迟1天，在0℃下就会减少10-20天的贮藏寿命，因此，采后经过分级挑选的果实，入冷库后3-5天内应迅速冷却到-1-0℃贮藏

水果保鲜库-蚌埠保鲜库-安徽旭友|经验丰富(查看)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位于安徽省合肥市蜀山区加侨悦山国际B栋1401。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前安徽旭友在制冷设备中享有良好的声誉。安徽旭友取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。安徽旭友全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。