

淮南蔬菜冷库 蔬菜保鲜冻库 安徽旭友

产品名称	淮南蔬菜冷库 蔬菜保鲜冻库 安徽旭友
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

农产品采后，仍然是一个，在贮藏过程中它要维持生命，就要消耗自身的贮藏营养，从而逐渐失去营养价值和鲜活的品质。冷库贮藏水果的管理工作，果蔬冷库造价，主要是调节控制冷库贮藏环境温湿度和气体成分。温度调节是根据不同品种，在不同期对温度的要求，控制冷库制冷剂的蒸发速度以控制冷库库温。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℃；

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。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，蔬菜冷库报价，来延长产品的保鲜期，如山洞、土窖、背阴处等，这些方法，淮南蔬菜冷库，不能控制温度，保鲜效果差，保鲜期也比较短。因为采下的果实在气温21℃下延迟1天，蔬菜保鲜冻库，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。

挑选工作要仔细的逐个进行，其目的是把带有机械伤、虫伤或成熟度不同的果蔬分别剔除。因为果蔬中含有大量的水分和营养物质是微生物生活的良好培养基。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，温度是的影响因素。适合10℃以上温度的果蔬：热带水果

放在避光、阴凉的地方保存。如果一定要放入冷库，应置于温度较高的冷库中，保存的时间不要超过两天。

淮南蔬菜冷库-蔬菜保鲜冻库-安徽旭友(推荐商家)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是一家从事“冷库设备，保鲜库”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“旭友”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使安徽旭友在制冷设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！