

# 水果保鲜库 芜湖保鲜库 安徽旭友|本土厂家

产品名称	水果保鲜库 芜湖保鲜库 安徽旭友 本土厂家
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

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。大多数农产品适保鲜温度是0℃左右。一般水果蔬菜采收后，常温保鲜库，必须尽快冷却（预冷至0℃左右），好在采收后1 - 2天内入冷库。一般地说，温度越低产品的营养消耗越少，病虫害为害也越差，保持新鲜品质的时间也越长。同时温度变化越小，保鲜效果越好。

具有一定隔热性能的库房，是贮藏保鲜农产品的场所，它的作用是保持低温环境的稳定，水果保鲜库，通常把隔热性能说成保温。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，芜湖保鲜库，采后经过分级挑选的果实，保鲜库价格，入冷库后3 - 5天内应迅速冷却到-1 - 0℃贮藏。真正要按产品长期保鲜贮藏要求的温度，终解决办法还是要靠人工制造一个相对稳定的低温条件，即通过机械设备和电子仪器，在一定范围内，可以人为地控制温度，常见的各种冷库，就是这样一种设施。

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。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，因为低温会抑制果蔬的酵素活动，从而使残毒无法分解。贮藏保鲜或称作保鲜贮藏，其主要的内容是保鲜，即较长时间内，地保持一些农产品原有的品质和新鲜度，就是鲜活的农产品，在保鲜贮藏一段时间后，仍然是刚采摘或接近刚采摘时的鲜活状态和品质。

水果保鲜库-芜湖保鲜库-安徽旭友|本土厂家(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！