冷库全套设备小型冻库水果蔬菜保鲜库医药库

产品名称	冷库全套设备小型冻库水果蔬菜保鲜库医药库
公司名称	山东捷霖制冷设备有限公司
价格	400.00/平方米
规格参数	鑫捷能冷库:20方
公司地址	山东省枣庄市滕州市洪绪镇杨园村村西100米
联系电话	13718328161

产品详情

速冻库是指食品迅速通过其z大冰晶生成区，当平均温度达到 -18°C时而迅速冻结的方法。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化，如物理变化（体积、导热性、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、色变等）、细胞组织变化以及生物和w生物的变化等。快速冻结食品的特点是z大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说，在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到z大的可逆性。 快速冻结食品具有如下优点：

（1） 避免在细胞之间生成大的冰晶体

（2） 减少细胞内水份外析，解冻时汁液流失少

（3） 细胞组织内部浓缩溶质和食品组织，胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短，浓缩的危害性下降到z低程度

（4） 将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下，有利地抵制微生物的增长及其生化反应

（5） 食品在冻结设备中冻结的时间越短，就越有利于提高设备的利用率和连续性生产，多数食品在温度降低到-1°C时开始冻结，在-1°C～-5°C之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做z高冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以z快速度排除这部分热量，提高速冻食品的质量