

# 超市便利店保鲜水果蔬菜冷库酒吧啤酒饮料后补式冷藏展示冰库

产品名称	超市便利店保鲜水果蔬菜冷库酒吧啤酒饮料后补式冷藏展示冰库
公司名称	山东捷霖制冷设备有限公司
价格	.00/个
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

### 速冻库知识

速冻库是指食品迅速通过其最大冰晶生成区，当平均温度达到  $-18^{\circ}\text{C}$  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微生物的变化等。快速冻结食品的特点是最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最大的可逆性。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最低程度
- （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  $-1^{\circ}\text{C}$  时开始冻结，在  $-1^{\circ}\text{C}$  ~  $-5^{\circ}\text{C}$  之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做最高冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以最快速度排除这部分热量，提高速冻食品的质量