

山东捷霖大小型风冷医药库果蔬保鲜库冷冻库冷藏速冻

产品名称	山东捷霖大小型风冷医药库果蔬保鲜库冷冻库冷藏速冻
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

气调冷库是现在进的果蔬保鲜贮藏设备。它是在冷藏的基础上，增加气体成分调节，通过对贮藏环境中温度、湿度、二氧化碳、氧气浓度和乙烯浓度等条件的控制，能更好地保持果蔬新鲜度和商品性，延长果蔬贮藏期和销售货架期。传统的果蔬贮藏保鲜方法有简易贮藏、通风库贮藏、辐射保鲜、化学保鲜、冷库贮藏。简易贮藏、通风库贮藏设备简单、投资少，但贮藏效果差，贮藏期短，腐烂损失严重。辐射及化学保鲜在部分水果上有一定适用性，但存在辐射及化学残留污染，不是所有果蔬都能应用。气调贮藏能在适宜低温条件下，通过改变贮藏环境气体成分、相对湿度，程度地创造果蔬贮藏环境。所以在气调冷库中的果蔬具有以下特点：1)很好地保持果蔬原有的形、色、香味；2)果实硬度高于普通冷藏；3)贮藏时间延长；4)果实腐烂率低、自然损耗(失水率)低；5)延长货架期。由于果蔬长期受低O₂和高CO₂的作用，当解除气调状态后果蔬仍有一段很长时间的“滞后效应”或休眠期；6)适于长途运输和外销。果蔬质量明显改善，为外销和运销创造了条件；7)许多果蔬能够达到季产年销周年供应，创出良好的社会和经济效益。气调冷库贮存要比普通的贮存方法高达2-3倍