

# 实用型果蔬真空预冷机

产品名称	实用型果蔬真空预冷机
公司名称	东莞市万佳机械设备有限公司
价格	60000.00/台
规格参数	每次冷却量:按客户要求定制 每次冷却时间:约30分钟左右一次 冷却温度:适可范围内客户自行调节
公司地址	东莞市大岭山镇杨屋村莞长路1号建华机械工业园A栋102
联系电话	0769-81621817 13712720309

## 产品详情

本文作者：万佳傅经理。需具体咨询可网上输入 万佳傅经理 几个字找到我号。

真空预冷机的直接作用是快速降温。由于其不往真空箱体内注入任何物质，是一种基于自然法则下的迅速降温，而对作用体的保鲜起到了更为理想的效果。目前正是真空预冷机由市场初步认知到误解认知转化为积极认知阶段，所以这现在开始真空预冷机将会在我国市场达到鼎盛。

真空预冷机因作用物的不同而产生不同的市场需求。所以我们在初识真空预冷机的时候一定要明白自己想采购真空预冷机给自己带来什么样的成效。也一定要对目前我们真空预冷机的产业现状有一个初步了解，才能有把握采购到对自己有用的真空预冷机。

下面万佳傅经理通过几篇文章给大家做一个真空预冷机种类的分析 and 真空预冷机产业的分析，供大家参考。

一：真空预冷机的种类与功能。

真空预冷机分二个大类，一个是果蔬真空预冷机，一个是熟食真空预冷机。

我们先讲果蔬真空预冷机，果蔬真空预冷机主要作用于水果蔬菜。我们必须明白的是我们产品是不是适合用果蔬真空预冷机。不论是什么真空预冷机其原理都是真空状态下热量的迅速挥发。这种挥发给我们带来的是快速降温和作用物表面的水份快速蒸发，这是基本的成效。在这种原理下我们就要认清我们自己的产品是什么种类，是否适合用真空预冷机，这是一个前提问题，没有考虑好是不能轻易下手采购的，要不会得不偿失，后悔莫及。真空状态下的热量挥发需要有热量的挥发通道，也就是说需要气道通气，这样热量才挥发得出来。比如说萝卜，采用普通的真空预冷机是没有办法把萝卜体内的热量挥发出来的，因为萝卜的肉质厚、表皮紧密，没有气孔，不存在气道，萝卜体内的热量是没有办法挥发出来的。

所以这类肉厚、皮紧、无气孔的农产品是不适合使用真空预冷机的，不要听信某些不良商家的话，觉得什么东西都可以用真空预冷机抽。除萝卜外还有西瓜、南瓜、瓜类都是不太适用的。还有一些农产品，比如西兰花、散花、都是不适合用的。有的人会问西兰花为什么不适合用呢？我都听说有人用。西兰花是一颗大型花体，其细小的花苞在真空状态下会产生提前开花的效应，这是因为表面水份的蒸发所导致的。那么使用者为了避开提前开花就会在进真空预冷机前给花洒水，这样的确可以解决水份蒸发而导致的提前开花问题，但是我们要清楚，我们这样做的目的是什么，给西兰花抽真空是什么目的？无非是想要降温。西兰花的主要田间热聚在花茎里面，花茎由一层皮包裹着，比萝卜还紧密，这里面的生长热又怎么可以挥发的出来呢？实际上我们给西兰花抽真空降的只是花面温，而这种降温还有让花提前开花风险，花面的这点热量在我们传统的加冰做法中就轻易解决了。但抽过真空的西兰花由于花茎内田间热的存在，不得不继续加冰才能发货，那么这种情况下我们给西兰花抽真空的意义是什么呢？

预冷的方式有多种，我们不要只想着真空预冷快，效果好。我们还要想着适不适用。果蔬真空预冷机在产地有的人称之为蔬菜制冷机、蔬菜打冷机、真空打冷机、其实真空预冷机并不适合所有的蔬菜。他更多的是适合叶菜类农产品的保鲜，肉质较厚的蔬菜我们采用水预冷会更理想。但有一些可以采用水预冷与真空预冷相结合会更好，比如说西红柿、土豆。

西红柿全红后口感好、但是保鲜期也短。所以现在西红柿往往在6成熟就开始采摘，再根据运输的时长用催熟方法来调节西红柿成熟全红的时间。这样做确实解决了保鲜的问题，但是却让损失了西红柿的良好口感，而当今市民对催熟这种做法是必将不会接受的。解决这个问题就可以采用真空预冷机的休眠成效了。采收8~9成熟的西红柿通过真空预冷达到休眠停止生长成熟的目的，再通过运输环切的低温及储存环境的低温保鲜，这样可以使成熟的西红柿保存更长的货架期，而不需要提前采摘和催熟。

由于时间原因这一节就谈到这里，下一篇文章我们再接着往下聊。买真空预冷机的初步想法，也就是适合不适合的问题是不是也差不多可以理解了。如果还有不清楚的地方可以找万佳傅经理咨询。