

蔬菜、水果冷藏保鲜库

产品名称	蔬菜、水果冷藏保鲜库
公司名称	深圳市鹏盛制冷机电设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区布吉街金运路金储巷（杓妈岭）18号北楼301
联系电话	0755-28282199 13418983611

产品详情

蔬菜水果季节差价大，用冷库贮存低价蔬菜水果，价高时出库销售。是我国农户致富的好项目。中高温果蔬冷藏保鲜库，其特点是投资小，见效快，有投资价值。保鲜库是目前国内外较为先进的果蔬保鲜设施。它既能调节库内的温度、湿度、又能控制库内的氧气、二氧化碳等气体的含量，使库内果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。

- 1.延长水果的贮藏期，一般比普通冷藏库长0.5倍-1倍，储藏至最高价格时上市出售，可获得最高利润。
- 2.可使果蔬保持鲜度脆性。出库后的果蔬，其水分、维生素c含量、糖分、酸度、硬度、色泽、重量均能道道贮存要求。水果香脆，蔬菜嫩绿，与新采摘状相差无几，可向市场提供高质量的果蔬。
- 3.可抑制果蔬病虫害的发生，使果蔬的重量损失及病虫害损失减至最小。
- 4.果蔬出库的摆架期可延长到21天-28天，而普通冷藏库的果蔬出库后的摆架期只能维持7天左右就会变质。
- 5.贮藏是抑制微生物和酶的活性。延长水果蔬菜低温保鲜的主要方式。保鲜冷库技术是现代水果蔬菜低温保鲜的主要方式。水果蔬菜的保鲜温度范围为-2 ~15 ，保鲜冷藏可以减缓果品的呼吸代谢过程，从而达到阻止衰败，延长贮藏期的目的。广泛使用于蔬菜，水果、苹果、梨、冬枣、大樱桃、葡萄等果品储藏，是果蔬生产基地，食品加工单位和其他需保鲜冷藏行业首选。