

花椰菜冷库储存方法 花菜冷库保鲜温度

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 花椰菜冷库储存方法 花菜冷库保鲜温度 |
| 公司名称 | 上海雪艺制冷科技发展有限公司 |
| 价格 | 1200.00/立方米 |
| 规格参数 | 类型:保鲜冷库 温度:0 用途:花椰菜保鲜 |
| 公司地址 | 上海市松江区泗泾镇高技路205弄凯富科创园9A601室 |
| 联系电话 | 13564193620 15021765921 |

产品详情

花椰菜又叫菜花，是人们喜食的细菜之一，其食用部分是花球。花球在贮藏中变质的主要表现是变黄、变暗、出现褐色细斑点及腐烂，或失水花球松散。引起病变的主要原因是贮藏过程中温度、湿度控制不当、通风换气不良等，同时与采收运输过程中造成各种机械损伤以及包装物品消毒措施不力等有关。

花菜冷库贮藏，主要是采取单花套袋的方法，可以减少水分的散失，保持蔬菜脆嫩，还可减少腐烂，假如一个花球腐烂，就不会很快传播给其他的花球;由于花球有薄膜包装，还能减轻机械伤害，也可减少病菌的入侵机会。

1.采收及运输:适时采收是保证花椰菜优良品质的一项重要措施。花椰菜的采收时间较短，较集中，过早采收会降低产量，过晚采收又会降低质量，因此要适时。采收时，花球球面要平，小为坚实，洁白，不散花，无毛花，留2-3片叶，一般大小为0.7千克左右为好。采前3~7天内不要浇水，下午4~5点钟采收，这样可减少花椰菜本身的湿度和带来的田间热。雨也不能采收。装卸必须轻拿轻放，每筐花球数量不宜过多，以免挤压和蹭伤。

2.预冷及整理:花椰菜采收后一般都要经过预冷，目的是除去田间热。花椰菜采收后，先放到荫凉通风处，使其自然散热，约1天左右。在预冷的同时即可加工，要选择无病虫、无机械伤。无锈霉点、无毛花、花球洁白、鲜嫩的。如果花梗过长或有霉斑，都要削去，每个花球要留3~4片紧靠花球的小叶。

3.套袋:薄膜袋可用0.003毫米厚的地膜做成，袋子规格是30X34厘米。加工好的花椰菜，待菜温接近要求的库温后，就可套袋，折口装入袋内，码放贮存。装筐时，要求花球朝上，一般每筐装12千克左右。

4.贮存管理:花椰菜适宜的贮藏库温是0 左右，上下不宜超过 ± 0.51 。库内各部位温度要均匀。要经常观察，记载库温和菜垛内的温度变化，以便发现问题及时采取适当措施予以解决。

花菜是装在塑料袋内贮藏的，库内湿度对花椰菜的影响不是很大，但一般还是要求库内的相对湿度保持

在90%左右。

冷藏库内要经常通风换气，排除花椰菜呼出的二氧化碳气体以及其他一些有害气体，引进新鲜的空气。

花菜在贮藏期间一般不需要经常倒动，但也要适当进行一些抽样检查，发现有质变的、腐烂的，要及时处理。