

蒜苔保鲜冷库 保鲜冷库 德宝全套

产品名称	蒜苔保鲜冷库 保鲜冷库 德宝全套
公司名称	深圳市德宝制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区东门街道人民北路2192号宿舍楼102号
联系电话	18925267191 18925267191

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：深圳市德宝制冷设备有限公司

冷藏冷库温度一般为-10 ~ -18 冷冻库一般是不定期的逐步的将食品放入冷库，经过一段时间，冷库的温度达到-18 ，取货也是不定期、不定时的。对这一段时间没有具体要求，这就是典型的冷冻库。

冷冻冷库库温一般为-20 ~ -25 因某些食品如：冰淇淋和海鲜食品需要在-25 库温下保存才不会变质，如冰淇淋储藏时达不到-25 ，它的香味就没有了；海鲜食品的鲜味和口感就差多了；易冰低温库的特点是：不定期的逐步的将食品放入冷库，经过一段时间冷库的库温达到-25 ，对这段时间没有特殊的要求，对这个冷库的库温是有严格的要求，在-20 ~ -25 之间，蒜苔保鲜冷库，这就是典型的低温库。

速冻冷库库温一般为 -30 以下

主要用于食品的速冻，如速冻水饺、速冻蔬菜等，要求在限定时间内迅速将食品冻结。

保鲜冷库日常管理维护方法及注意事项

保鲜冷库是和我们日常生活息息相关的，像我们在菜市场买的新鲜蔬菜、新鲜猪肉什么肯定都是在保鲜库里保存的。所以冷库内部的环境维护管理也是相当重要的，蔬菜保鲜冷库冷库，下面就来给大家简单的介绍一下要从那些方面进行管理维护，具体的维护方法是什么。

总的来说呢，冷库主要是防止冷库内产生异味，要经常进行除霉和除菌，保鲜冷库，定期检查库内是异味产生的原因，下面我们就详细的介绍一下

1. 冷库的除霉杀菌与消毒 冷库冷藏的烹饪原料和食品都有含有一定的脂肪、蛋白质和淀粉。这些营养成分的存在，会使霉菌和细菌大量繁殖生长。

为做好冷库卫生管理工作，保证食品和烹饪原料的冷藏质量，就要定期地进行冷库卫生消毒工作。冷库的除霉杀霉与消毒，可先用酸类消毒剂。酸类消毒剂的杀菌作用，主要是凝固菌体中的蛋白。

茶叶在冷库中如何储藏？

将茶叶贮存的环境保持在5摄氏度以下的环境中，也就是使用冷藏库或冷冻库保存茶叶，使用此法应注意：贮存期六个月以内者，茶叶保鲜冷库温度以维持0~5摄氏度经济有效；贮藏期超过半年者，以冷冻（-10至-18摄氏度）较佳。贮存以冷藏（冷冻）库好，如必须与其他食物共冷藏（冻），则茶叶应妥善包装，完全密封以免吸附异味。

冷藏（冷冻）库内之空气循环良好，已达冷却效果一次购买多量茶叶时，应先予小包（罐）分装，再放入冷藏（冻）库中，每次取出所需冲泡量，不宜将同一包茶反复冷冻、解冻。有冷藏（冷冻）库内取出茶叶时，应先让茶罐内茶叶温度回升至室温相近，才可取出茶叶，否在骤予打开茶罐，茶叶容易凝结水气增加含水量，使未泡完之茶叶加速劣变。