

蔬菜水果保鲜冷库 德宝大中型冷库工程 深圳保鲜冷库

产品名称	蔬菜水果保鲜冷库 德宝大中型冷库工程 深圳保鲜冷库
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10 2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

1.茶叶水分含量：

水分是茶叶内各种成分发生化学反应必须的介质，深圳保鲜冷库，随着茶叶含水率的增加，茶叶陈化劣变速度加快，色泽逐渐黄变，滋味新鲜度减弱。一般认为贮藏绿茶含水量在3%-5%为好。当茶叶含水率达7%以上时，任何保鲜技术或包装材料，都无法保持茶叶的新鲜风味。含水率超过8.8%，茶叶就可能发生霉变。

2.茶叶储藏温度:

温度的高低直接影响到化学反应的速度。温度高，促进茶叶品质的劣变，低温可降低茶叶变质速度。多数研究认为，名优绿茶贮藏温度以0 -5 为好，铁观音储存温度在-15 左右为宜，能较长时间保持茶叶原有的色泽不变。

5、冷库制冷设备

主要为冷凝器、蒸发器、压缩机、电控系统等，同时制冷设备也是冷库建造成本中重要的项。一般制冷设

备的价格主要体现进口与国产之间的差异因为进口的设备质量好所以价格高国产的设备价格低，但在保温、节能、使用寿命和性能方面与进口设备相比会有一定差距。所以一般我们建议客户选择品牌制冷设备，品牌设备有保障同时在后期使用时性能发挥更稳定，蔬菜水果保鲜冷库，售后几乎不会有大问题需要，每年正常保养就行，节约人工成本。

水果保鲜库与冷库有什么区别

三、两者的特点不用：

1、水果保鲜库的特点：操作技术简单、维修方便。制冷设备微电脑控制温度，自动开机、停机，无需专人监护，配套技术经济实用。

2、冷库的特点：一般冷库多由制冷机制冷，保鲜冷库冷藏，利用气化温度很低的液体（氨或氟里昂）作为冷却剂，使其在低压和机械控制的条件下蒸发，吸收贮藏库内的热量，从而达到冷却降温的目的。