

速冻冷库和冷库 速冻冷库 德宝冷库设计安装

产品名称	速冻冷库和冷库 速冻冷库 德宝冷库设计安装
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

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，速冻冷库和冷库价格，茶叶保鲜冷库温度以维持0~5摄氏度经济有效；贮存期超过半年者，小型速冻冷库设备，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。

水果保鲜库与冷库有什么区别一、两者的温度要求不同：

1、水果保鲜库的温度要求：温度范围为0 ~ 15 。

2、冷库的温度要求：温度范围为5 ~-30 。

二、两者的使用不同：

1、水果保鲜库的使用：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0 ~ 15 ，保鲜贮藏可以降低病原菌的发生率和果实的腐烂率，还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。

2、冷库的使用：冷库是指用人工手段，创造与室外温度或湿度不同的环境，也是对食品、液体、化工、医药科学试验等物品的恒温恒湿贮藏设备。

保鲜库

保鲜库的库温一般在0 ~5 ，专业速冻冷库建设，主要用来保鲜，即在较长时间内大限度地保持农产品原有的品质和新鲜度，农产品本体尽量不死，细胞在冷藏的过程中处于休眠状态，减少营养的损耗，速冻冷库，保持鲜活的品质。这个就是一般应用于果蔬这一类。现在的果蔬产业，都是集中种植，在运输、出售等过程中，不可避免的要利用 冷库去保持果蔬应有的营养成分。