

## 德宝制冷上门服务 佛山药品冷库温度要求

产品名称	德宝制冷上门服务 佛山药品冷库温度要求
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

### 微观气调保鲜冷库

气调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. 延长果蔬的贮存期，一般比普通冷藏库长0.5倍—1倍，贮藏至贵价格时上市出售。
2. 可使果蔬保持鲜度脆性。出库后的果蔬，其水分、\*含量、糖分、酸度、硬度、色泽、重量均能达到贮存要求。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zui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。

所谓气调保鲜就是通过气体调节方法，达到保鲜的效果。气体调节就是将空气中的氧气浓度由21%降到3%—5%，即保鲜库是在高温冷库的基础上，加上一套气调系统，利用温度和控制氧含量两个方面的共同作用，药品冷库温度要求，以达到抑制果蔬采后呼吸状态。15-20平方米库间，仓贮量5吨—7吨，投资：

制冷系统：1.95万元，气调系统：2.74万元。

## 板栗小型冷库如何进行保鲜

### 货品的堆放

板栗本身也具有一定的呼吸作用，如果只是采取包装室的存放方法，那么在对方的过程中只堆放3到6袋板栗，在堆放的过程中，在小型冷库的地面上铺设一层枕木，如此才能够起到通风换气的效果。

### 板栗预冷

任何采摘的果蔬其实都具有一定的呼吸作用，如果没有及时进行预冷处理，直接放入到小型冷库中，那么也会给小型冷库带来用电负荷增加的一个现象，同时也会影响到板栗存放的时间，如果刚刚采收的板栗能够在短时间内快速的下降温度，也可以让板栗的呼吸作用得到抑制，同时也能够将板栗所存在的有害细菌灭杀，这对于后期的储存管理都会有一定的帮助。

### 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，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。