

蔬菜水果保鲜冷库公司 惠州保鲜冷库 20年经验德宝制冷

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 蔬菜水果保鲜冷库公司 惠州保鲜冷库 20年经验德宝制冷 |
| 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

乙烯脱除系统

乙烯是果蔬在成熟和后熟过程中自身产生并释放出来的一种气体，是一种促进呼吸、加快后熟的植物，对采后贮藏的水果有催熟作用。在对乙烯敏感的水果贮藏中，应将乙烯去除。因此果蔬贮藏中既要设法抑制乙烯产生，又要消除贮藏库内乙烯积累。目前普遍采用且相对有效的方法为高锰酸钾化学除乙烯法和空气氧化去除法。化学除乙烯法是在清洗装置中充填乙烯吸收剂，常用的乙烯吸收剂是将饱和高锰酸钾溶液吸附在碎砖块、蛭石或沸石分子筛等多孔材料上，乙烯与高锰酸钾接触，因氧化而被清除。该方法简单，费用极低，但除乙烯效率低，蔬菜水果保鲜冷库公司，且高锰酸钾为强氧化剂，会灼伤皮肤。目前，空气氧化去除法是利用乙烯在催化剂和高温条件下与氧气反应生成二氧化碳和水的原理去除乙烯，与高锰酸钾去除法相比其投资费用高，但因具有以下明显优点为人们所接受：

- (1)除乙烯效率好，可除去库内气体中所含乙烯量的99%，可将贮藏间内乙烯浓度控制在 $1-5 \mu\text{L/L}$ ；
- (2)减少水果霉变，食品保鲜冷库安装，在去除乙烯同时，能对库内气体进行高温杀菌消毒；
- (3)一机多用，去除乙烯同时，还能除掉水果释放的芳香气体，惠州保鲜冷库，减轻这些气体对水果产生催熟作用的不良影响。注：除对乙烯敏感的水果（主要为亚热带、热带水果）：猕猴桃、香蕉等外，苹果、梨等温带水果不需要乙烯脱出设备。

可能有人会问冬季需要保鲜冷库吗？其实冬天需不需要保鲜冷库是根据产品的贮藏条件来定义的。保鲜冷库的优点它是适用于保鲜贮藏各种的食品和农产品。不同的产品需要不同的贮藏条件，保鲜冷库是一个有利的选择，可以不同要求的满足所需要的。冷藏设施系统所控温度，湿度和通风，都可满足您的特别需要。

按冷库的温度高低有低温库和高温库之分，水果保鲜冷库报价，果蔬保鲜库一般是高温库，低温度 - 2。水产、肉食类保鲜库是低温库，温度在 - 18 以下。

建一个三十立方的冷库放海鲜能放多少吨，很多客户在需要建造冷库时都需要了解这个问题。其实不同的货物存放的量也不同，比如普通包装冻肉每立方可以存放0.40吨，每立方冻鱼可以存放0.47吨，每立方蔬菜可以存放0.23吨。

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。