

# 东莞保鲜冷库 冷藏保鲜冷库公司 深圳德宝冷库

产品名称	东莞保鲜冷库 冷藏保鲜冷库公司 深圳德宝冷库
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

### 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，冷藏保鲜冷库公司，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，东莞保鲜冷库，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。

### 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，保鲜冷库安装设计，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），果蔬保鲜冷库出租，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，否则骤予打开茶罐，茶叶容易凝结水气增加含水量，使未泡完之茶叶加速劣变。

## 气调库压力平衡系统

在气调库建筑结构设计中还必须考虑气调库的安全性。由于气调库是一种密闭式冷库，当库内温度降低时，其气体压力也随之降低，库内外两侧就形成了气压差。

据有关资料介绍，当库内外温差 $1^{\circ}\text{C}$ 时，大气将对围护结构产生40Pa的压力，温差越大压力差也越大。若不把压力差及时消除或控制在一定的范围内，将会使库体损坏。为保证气调库安全性和气密性，并为气调库运行管理提供必要的方便条件，气调库应设置压力平衡系统：安全阀、缓冲贮气袋。安全阀是在气调库密闭后，保证库内外压力平衡的特有安全设施，它可以防止库内产生过大的正压和负压，使围护结构及其气密层免遭破坏。

气调库在运行期间会出现微量压力失衡，缓冲贮气袋的作用就是消除或缓解这种微量压力失衡。当库内压力稍高于大气压力时，库内部分气体进入缓冲贮气袋，当库内压力稍低于大气压时，缓冲贮气袋内的气体便自动补入气调间。贮气袋是把库内压力的微量变化，转换成贮气袋内气体体积的变化，使库内外的压差减小或接近于零，消除和缓解压差对围护结构的作用力。缓冲贮气袋是由气密性好且具有一定抗拉强度的柔性材料制成。