

大连液氮海鲜速冻柜生产厂家海参鲍鱼速冻隧道速冻柜生产厂家

产品名称	大连液氮海鲜速冻柜生产厂家海参鲍鱼速冻隧道速冻柜生产厂家
公司名称	大连博创联华能源发展有限公司
价格	1.00/件
规格参数	
公司地址	辽宁省大连经济技术开发区金马路159号（注册地址）
联系电话	18525563086

产品详情

速冻简介 食品速冻是将预处理的食物放在低温的装置中，在30分钟内通过*大冰晶生成带，中心温度降到-5°C以下，其所形成的冰晶直径小于100µm。快速冻后的食品中心温度必须达到-18°C以下的食品冷冻技术。一般速冻后的食品再快速经过包装，在-18°C以下的连贯低温条件下送抵消费者。

食品速冻的好处

快速冻结:冰锋移动速度 > 5 - 20cm/小时 中速冻结:冰锋移动速度 > 1-5cm/小时 慢速冻结:冰锋移动速度 > 0.1 - 1cm/小时

在食品冻结过程中，食品组织内冰结晶的大小与分布情况对食品的质量有很大影响。在慢速冻结过程中，细

胞外的水分首先结晶，造成细胞外溶液浓度增大，细胞内的水分不断渗透到细胞外并继续凝固，*后在细胞外空

间形成较大的冰晶。细胞受冰晶挤压产生变形或破裂，破坏食品的组织结构，解冻后汁液流失大，不能保持食品

的原有外观和鲜度，质量明显下降。因此，若能使食品快速冻结，以*短的时间通过*大结晶区，在食品组织中

形成均匀分布的细小结晶，对组织结构破坏程度将大大降低，解冻后的食品基本能保持原有的色、香、味。

1、速冻让食品迅速冻结，快速通过冰晶生长带，不破坏细胞壁,不流失组织液，保持食品原色、原味、原质。

2、速冻不流失食品汁液，不影响到解冻食品色泽、口感以及营养等特性，营养素及天然色素不会随食品汁液

流失；特别是果蔬类食品，根据专家对冷冻草莓产品进行冷冻工艺口感质地破坏性测试的相关研究表明，适用超

低温速冻时，草莓保持了较高的紧密质地。

3、速冻不损失水分，减少食品速冻过程的表面干耗和脱水，几乎不损失重量。

4、低温速冻的食品抑制了细菌生长和生物酶活性，速冻后的食品冷藏时间可长达数月甚至数年，食品不变质，

食用安全。

5、解决了特色美味的地域性限制，让原味食品方便的输送到世界各地。

6、彻底解决产量过剩、过期、变质等问题。