

大连液氮速冻海鲜对比传统空压机速冻优势

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 大连液氮速冻海鲜对比传统空压机速冻优势 |
| 公司名称 | 大连博创联华能源发展有限公司 |
| 价格 | .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

到冷冻海鲜，每个人的印象就是同于便宜货、不新鲜。许多人宁愿吃活的或冷冻的，即使他们购买养殖海鲜，也不愿购买冷冻水产品。年龄越大，这种观念越根深蒂固。这与上世纪以来我国水产品保鲜冷藏技术落后有关。

原渔船队多以个体形式进行捕捞作业，整体处于粗放管理状态。此外，由于资金和技术的原因，渔船普遍缺乏现代化的冷藏保鲜设备，因此捕捞后没有办法及时处理水产品，只能将渔获物常温带回岸边再冷藏。这时候海鲜往往要过很长时间才被抓到，鱼又在死状态下被冷冻，速冻的温度不够，只有-17度左右，所以质量难免有问题。

区别就是活冻和死冻的区别。当鱼还活着的时候，或者刚在僵硬期之前捕获的时候，船上的冷冻产品被直接瞬间冷冻。与过去相比，它们只能被冻结在-17度。目前的-35速冻设备技术，在鱼虾开始发生氧化变质之前，速冻过程已经完成，8小时内鱼的中心温度已经降到-17度以上。

然而，隧道式压缩机速冻机是一个常见的传统。一般理论温度可达-35℃，冷冻时间一般半小时左右。机器本身的成本比较高。后期运行费用主要是压缩机的电费，后期维护麻烦，没有保鲜效果。

隧道式液氮速冻机是近几年在国内兴起的一种比较新的速冻方式，温度可到达-196℃，之前在国外也有使用，但是这种技术近几年在国内逐渐成熟和发展，因为随着中国人对食品品种的要求越来越高，后期会有越来越多的企业使用液氮速冻机而机器本身的成本要比压缩机低很多，后期的运行成本主要是液氮消耗的成本，因为液氮速冻机总的来说，液氮速冻的优点更高，速冻时间短，效率高。环境保护和保证食品的高质量是选择设备的重要条件。

液氮是国际公认的无毒、无腐蚀性和对食物成分惰性的物质，是迄今为止世界上环保、经济的冷冻和冷却介质。液氮速冻设备采用-196℃作为制冷剂，可以实现极快的冷冻。液氮冷冻的食品能最大限度地保持加工前的色、香、味和营养价值。减少水分流失，不流失，不减重，保持原有新鲜度，提高产品质量。

与一般机械冷却设备相比，压缩速冻机干损耗率为3~6%，而液氮速冻可降至0.25~0.5%。液氮装置依靠液氮相变制冷和内能转化，达到速冻保鲜的目的。与普通制冷系统不同，它需要消耗大量电能来驱动制冷机械制冷。因此，从制冷原理来说，不需要直接消耗电能。并且维护成本低，卫生清洁，易于与现有生产线连接。

液氮速冻机可以实现5分钟的冷冻，这意味着企业不需要储存大量的产品，可以大大缩短产品上市时间，可以彻底解决产品过剩、过期、变质的问题。而且保质期更长，是传统速冻的1~3倍。我们将根据市场的需求，不断提高设备的自动化、智能化、高效化和节能化，使产品以小的能耗达到佳的冷冻效果。