

# 诺福牌山东蔬菜保鲜剂

产品名称	诺福牌山东蔬菜保鲜剂
公司名称	深圳市润联环保科技有限公司郑州分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市中原区航海西路与西三环交叉口向南100米路西中原贸易物流中心13排2号
联系电话	86-037155612745 13333847229

## 产品详情

### 产品说明

#### 【包装】

- 1、250ml/瓶 × 30/箱
- 2、1公斤/瓶 × 9/箱
- 3、25公斤/桶

【成份】过氧化氢、胶质银离子

【保质期】二年

#### 【特点】

- 1、完全环保，完全生物可分解，对人、畜无害，无腐蚀性，无残留。
- 2、无色，无气味，无味道，不起沫，完全溶于水，使用安全。
- 3、见效快，作用时间长，效果明显，能完全杀死有害菌。

4、应用简便，无需特殊装置

5、与现有采用二氧化氯、山梨酸甲等的保鲜产品相比较，无论安全性、二次污染情度以及保鲜能力都有大幅度提高。

### 【适用范围】

1、各种蔬菜运输过程中；

2、各种蔬菜加工过程中；

### 【使用方法】

(1) 根菜类。这类菜的产品(食用)器官为肉质根或块根。分为两种：

肉质根类菜：萝卜、青萝卜、胡萝卜、合掌菜、大头菜(根用芥菜)、芜菁、芜菁甘蓝和根用甜菜等

使用诺福保鲜方法：

去皮的：按照1：500的比例浸泡，喷洒，接触时间1分钟；

未去皮的：按照1：200 - 300的比例浸泡，接触时间3 - 5分钟

块根类菜：粉葛、沙葛、番薯、豆薯等

保鲜方法：

不建议使用诺福处理去皮的该种蔬菜（会加强氧化作用，从而使蔬菜变黑）

：按照1：200 - 300的比例浸泡，接触时间3 - 5分钟

### (2) 茎菜类

地下茎类：马铃薯、菊芋、生南姜、莲藕、姜、有皮姜、芋头、荸荠（马蹄）等

使用诺福保鲜方法：

去皮的：部分淀粉含量高的该类产品不建议使用诺福处理（会加强氧化作用，从而使蔬菜变黑）

：按照1：200 - 300的比例浸泡，接触时间3 - 5分钟

地上茎类：茭白、石刁柏、竹笋、唐芹、芦笋、竹蔗、莴苣笋、韭苔、西芹、球茎甘蓝等

使用诺福保鲜方法：按照1：300 - 500的比例稀释诺福产品后，直接喷洒到产品表面

### (3) 果菜类

茄果类：茄子、日本番茄、指天椒、青尖椒、红椒、大红椒、西椒、番茄和辣椒等

使用诺福保鲜方法：按照1：200 - 400的比例稀释诺福产品后，将干净抹布浸湿，擦拭该类产品的表面

荚果类：豆类菜，栗子、粟米、菜豆、荷兰豆、豇豆、刀豆、毛豆、豌豆、蚕豆、眉豆、豆角、四季豆、扁豆和四棱豆等

使用诺福保鲜方法：按照1：200 - 400的比例稀释诺福产品后，浸泡该类蔬菜（1 - 3分钟）

瓠果类：日本南瓜、云南小瓜、老王瓜、生木瓜、脆玉瓜、金瓜仔、青瓜、冬瓜、蒲瓜、水瓜、丝瓜、元瓜、黄瓜、南瓜、凉瓜、冬瓜、丝瓜、节瓜、菜瓜、瓠瓜和蛇瓜等，以及西瓜和甜瓜等鲜食的瓜类

使用诺福保鲜方法：按照1：200 - 400的比例稀释诺福产品后，将干净抹布浸湿，擦拭该类产品的表面

### (4) 食用菌类：

包括蘑菇、草菇、香菇、木耳、韭菜菇、茶树菇、灵芝菇、杏包菇、平菇、鸡比菇、秀珍菇、鲜珍菇、金针菇、鲜冬菇、银耳(白木耳)和竹荪等

使用诺福保鲜方法：按照1：300 - 500的比例稀释诺福产品后，浸泡该类蔬菜（1 - 3分钟）