

深圳冷冻食品到赣州的冷链物流公司 深圳到赣州冷冻冷藏货运 深圳冷冻送货到赣州

产品名称	深圳冷冻食品到赣州的冷链物流公司 深圳到赣州冷冻冷藏货运 深圳冷冻送货到赣州
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	400.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾 龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

鱼、贝壳类的特点是新鲜度非常容易降低，酸败快速。若想维持新鲜度或缓解腐坏速度，可以采取各种各样对策。现阶段实践应用于海产品的保鲜技术已经有低温保鲜、高压冷藏、辐照度冷藏、气调保鲜、微生物冷藏等。在各种保鲜方法中，以低温保鲜运用得*广，科学研究得更为深入。依据低温保鲜的效果和温度的差异可以分为冷藏保鲜和冷冻保鲜。

一、制冷冷藏原理与方式

制冷冷藏是把鱼品温度下降到达到零度，但是不冻结的保鲜方法。一般温度是0~4 间，是增加海产品储藏的一种广泛采用的办法。鱼种打捞后选用冷却法可储藏1周以后，制冷环境温度越小，新鲜期越久。制冷鱼质量以及储藏期，在于原材料品质、制冷方式、制冷所延续的时间和储藏前提。

因鱼身粘附水里的超低温病菌，在制冷储藏条件下，超低温细菌繁殖和分解作用仍在迟缓开展，因而此方法保存期长，也会产生鱼类的腐坏。

（一）海产品制冷冷藏

1. 凉水冷藏法

首先用冰块把海面(或冷水)减温至-1 (冷水至0),并把渔获物浸在凉水中。储存3~5天会获得比较好的冷藏实际效果。凉水的配置可按住式快速计算：

用冰量=(水重 鱼重) × 水初温/80

鱼与水的比重大概为2:1。因为外部热量传到和储藏期增加，具体用冰量也需要逐渐增加。

凉水冷却法常见问题：运载鱼舱需有隔热保温和密性解决；出航作业木船，运载鱼货冷藏时，鱼舱要灌满水，避免晃动擦破鱼身；用冰要充足，河面会被冰遮盖，如果没有冰层，需及时放冰；鱼清洗后才可以放进，防止环境污染凉水；鱼身环境温度制冷到0 以内时或者在2~3天拿出，改成撒冰冷藏储藏，则能够取得比较好的冷藏实际效果。

2. 制冷海面冷藏法

制冷海面冷藏是把渔获物预浸在-1 ~0 的制冷海水里冷藏的一种方法。冷海面有冰致冷海面和体制冷海面二种。冰致冷海面要用冰块和海面混合所有制得，体制冷海面要用制冷机器设备来制冷海面制取。制冷海面特点是冷速快，能快速解决大宗商品鱼货，短期内冷藏质量一下。主要缺点假如浸泡时间太长(高于5天),鱼类会吸收水分，易霉变。

冷海面冷藏设备一般由中小型氟利昂制冷发电机组、空调蒸发器、海面循环系统管道、离心水泵及隔热保温、密性鱼舱等构成。冷海面冷藏冷速快，冷藏效果明显，在短期内可解决大量鱼货。解决鱼货后的操作流程：在起网前事先启动制冷机组制取-1 上下的冷海面；起网后，将鱼货用清水冲洗整洁放进鱼舱，并把鱼舱灌满水，盖上密性机盖，从而减少晃动对鱼身的损害；启动制冷机组和循环泵，使水的温度持续保持在-1 前后。

冷海面冷藏的缺陷：因鱼身在冷海清水中，鱼类吸收养分和盐份，使鱼体膨胀并稍带盐味；冷海面冷藏伴随着时间变长(高于3天),鱼身表层会退色或略有掉色，在今后的物流环节时会提前烂掉；因为船壳的摇晃导致鱼身损伤和脱鳞；船里必须有冷海面制冷制冷机组设备及船舱隔热保温、密性解决。

3、冷海恒湿机冷藏法

冷海恒湿机冷藏的办法：将循环系统海面根据制冷系统，使水的温度降到-1.5 ，然后将冷海面经管路用离心水泵送进鱼舱，喷洒在装于特别制作容器中的鱼身上，使鱼人体体温维持在-1 前后。

冷海恒湿机冷藏关键的优势：可以用一股缓慢水流量持续清洗鱼身，清除病菌。一般仅用几百升冷却循环水，工作压力循环系统率一小时可以达到数十万八杯水，随时都可以拆换海面且不危害鱼身环境温度。由于传至鱼舱各处冷海面是相对稳定的，故使用这个系统软件比得上冰藏更有效地操纵鱼身环境温度。冷藏时长可以达到7~10天，同时可摆脱浸泡式冷海面冷藏后发生鱼类吸收水分的缺陷。

深圳市踏信冷链物流公司

详细地址：深圳市宝安区平湖街道嘉善小区平安大道1号乾龙物流园区1栋恒源冻库103

主管：谢庆飞