

蔬菜预冷保鲜设备真空预冷机

产品名称	蔬菜预冷保鲜设备真空预冷机
公司名称	东莞市科美斯科技实业有限公司
价格	128650.00/件
规格参数	
公司地址	广东省东莞市虎门镇怀德路243号正鸿高新产业园(B区)1栋4楼
联系电话	18822989178

产品详情

真空预冷机的预冷作用及保鲜方法介绍：

真空预冷是目前国际上先进的预冷方法，它的基本原理是利用真空装置降低待冷却物的环境压力，使待冷却物内水分沸点降低至沸腾蒸发，从而吸收待冷物自身热量而降温。真空预冷可以快速均匀地除去采收带来的田间热，降低了食用菌的呼吸作用，从而显著延长保鲜期，提高保鲜质量。真空预冷属体积型冷却方式，整体冷却速率快，冷却均匀，受包装与堆码方式影响小。特别适用于菌菇、蔬菜、水果、花卉、等的冷链保鲜预冷。真空冷却方法与其它冷却方法相比较，具有如下特点：1. 保鲜时间长，无须进冷库就可以直接运输，而且中短途运输可以不用保温车；2. 冷却时间极快，一般只需二十几分钟，而且凡有出气孔的包装均可；3. 对果蔬原有的感官和品质（色、香、味和营养成分）保持得好；4. 能抑制或杀灭细菌及微生物；5. 具有“薄层干燥效应”——果蔬表面的一些小损伤能得到“医治”愈合或不会继续扩大；6. 对环境无任何污染；7. 运行成本低；8. 可以延长货架期，经真空预冷的叶菜及食用菌，无须冷藏可以直接进超市。另可适用于预冷新鲜食用菌、鲜切花、生鲜肉、米饭、蒸制品、糕点等。尤其适宜冷却物品延长货架期。