

# 水果保鲜防腐用什么 如何控制延长水果保鲜时间

产品名称	水果保鲜防腐用什么 如何控制延长水果保鲜时间
公司名称	深圳市润联环保科技有限公司
价格	140.00/瓶
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区82区新湖路华美居B区725
联系电话	86-075529105906 18902842379

## 产品详情

### 水果杀菌保鲜剂

关键词：水果保鲜；水果防腐；果蔬防腐，果蔬保鲜；

### 概述

：如何保持水果的新鲜，怎么来延长水果的保鲜期，如何预防水果的腐烂，这是水果商及水果种植户很想解决的问题，诺福的引进，让这些问题迎刃而解！

### 参考用法：

一、产品在水果上可以在两个环节应用:

1喷洒：按照1：200—1：600的比例稀释后，直接喷洒于水果的表面。

2浸泡：按照1：200—1：600的比例稀释后浸泡水果蔬菜，用后自然风干，无需清洗。

因为每个地方的气候、季节、温度及水果蔬菜的污染程度不一样，所以我们建议正式使用产品之前先做四组试验：

第一组：保鲜剂按1：200稀释后浸泡或喷洒；第二组：保鲜剂按1：300稀释后浸泡或喷洒；

第三组：保鲜剂按1：400稀释后浸泡或喷洒；第四组：保鲜剂按1：600稀释后浸泡或喷洒；

这样做的目的，1、是水果的污染程度有轻有重，所以需要不同的比例来喷洒或浸泡杀菌；2、通过这四组试验找出一个恰当的比例，如果低比例能解决问题，就不用高比例，以降低企业成本。

注：并不是比例越高效果越好，关键是要合适的比例效果才能达到要求，目前我司在广西客户的例用比例为1：400就达到了他们的要求，所以，一开始建议客户先多做几组比例，找到最合适的比例为止。

以上保鲜天数为温度在25到30摄氏度条件下的结果，随着温度的降低，保鲜天数随之增加

具体使用比例和环境条件：

叶菜类：1：300 - 1：500 浸泡3 - 5分钟0 - 4摄氏度储存最佳

瓜果类：1：100 - 1：400 浸泡5分钟，低于25摄氏度储存为佳

菌类：1：500比例 浸泡5分钟，常温储存

注意：

1产品请勿倒置

2请避免产品直接和皮肤接触,兑入产品时,必须带手套,以防止产品对皮肤的刺激

更多产品资料，技术支持，请联系：