

# 广东水产肉类速冻库

产品名称	广东水产肉类速冻库
公司名称	广州冰友制冷科技有限公司
价格	180000.00/件
规格参数	品牌:冰友 产地:广州 电压:380V
公司地址	广州市番禺区大龙街金龙路131号二层A196 (注册地址)
联系电话	13002066086

## 产品详情

速冻库是指食品迅速通过其冰晶生成区,当平均温度达到  $-18^{\circ}\text{C}$  时而迅速冻结的方法。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化,如物理变化(体积、导热性、比热、干耗变化等)、化学变化(蛋白质变性、色变等)、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻结食品的特点是限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说,在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到的可逆性。快速冻结食品具有如下优点:

- (1) 避免在细胞之间生成大的冰晶体
- (2) 减少细胞内水份外析,解冻时汁液流失少
- (3) 细胞组织内部浓缩溶质和食品组织,胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短,浓缩的危害性下降到程度
- (4) 将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下,有利地抵制微生物的增长及其生化反应
- (5) 食品在冻结设备中冻结的时间越短,就越有利于提高设备的利用率和连续性生产,多数食品在温度降低到  $-1^{\circ}\text{C}$  时开始冻结,在  $-1^{\circ}\text{C}$  ~  $-5^{\circ}\text{C}$  之间大部分冰晶生成,这个阶段叫做冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短,可以以速度排除这部分热量,提高速冻食品的质量。

速冻库根据结构不同,常规的有风机速冻库、平板速冻库、速冻隧道、单螺旋速冻、双螺旋速冻等

