

优质广州食品厂冷库，食品恒温冷库销售电话

产品名称	优质广州食品厂冷库，食品恒温冷库销售电话
公司名称	广州米雪制冷设备工程有限公司
价格	23400.00/普通
规格参数	
公司地址	广州市白云区同德路横滘货场西路自编13号
联系电话	86-02036516779 13660880588

产品详情

优质全新广州食品恒温冷库工程，食品恒温冷库设备销售电话13660880588小田，不论是植物性食品还是动物性食品，在冷却过程中将发生一系列变化，研究和掌握这些变化将有助于改进食品冷却、冷藏工艺，避免和减少食品在冷却、冷藏过程中的品质下降。食品在冷却、冷藏过程中的变化与食品的种类、成分及冷却、冷藏条件密切相关。新鲜肉类食品原料在冷却过程中的成熟作用有助于提高肉的品质，改善肉的风味。除此之外，各种食品的其他变化均不同程度使食品品质下降。食品产生的变化形式

- 1.水分的蒸发和干耗的形成 在空气介质中冷却无包装或无保护膜的食品在冷却过程中向外散发热量的同时，还向外蒸发水分，造成食品的失水干耗。水蒸气也称干耗，在冷却和冷藏过程中均会发生。影响水分蒸发的因素只要有冷空气的流速、相对湿度、食品物料的特性以及有无包装等。
- 2.冷害 在冷却贮藏时，有些水果、蔬菜的品温虽然在冻结点以上，但当贮藏温度低于某一界限温度时，果蔬正常的生理机能遇到障碍，失去平衡，称为冷害。
- 3.成熟作用 肉类成熟是在酶的作用下自身组织分解的过程，使肉类柔软，同时增加了香气和商品价值。
- 4.变色 肉类在冷藏时可出现变色现象，肉类颜色改变是与自身氧化反应以及微生物作用有关。此外，细菌、霉菌的繁殖和蛋白质分解也会使肉类表面出现绿色或黑色等变质现象。
- 5.寒冷收缩 寒冷收缩是畜禽屠宰后在未出现僵直前快速冷却造成的，其中牛肉和羊肉较严重，而禽类肉较轻。寒冷收缩后的肉类经过成熟阶段后也不能充分软化，肉质变硬，嫩度变差。