

香蕉冷库、食用菌冷库、恒温速冻冷库

产品名称	香蕉冷库、食用菌冷库、恒温速冻冷库
公司名称	石家庄圣冰制冷设备安装有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	工农路与苑东街交口南行 20米 小谈村
联系电话	0311-87580077 13171577008

产品详情

1、水果冷库冷藏保鲜水果方法

水果采收后应在3到24小时内，放入0 -1 的冷库中冷藏，冷藏温度条件：温度为0 -1 ，相对湿度为85-90%，库内密封良好。水果进库前要进行空气消毒，为避免果实出库后水汽在果面凝结而引起病原菌侵染，应在贮藏后期逐步提高贮藏温度。

2 食用菌冷库栽培种植蘑菇是利用冷库栽培白色金针菇，既可满足国内外市场需要，又可充分利用食用菌冷库增加收益是生产食用菌 的专用冷库。

食用菌白色金针菇的栽培大都是利用大棚在秋冬季进行季节性栽培，而春夏季因高温无法生产而断档。

3速冻冷库是指食品迅速通过其最大冰晶生成区，当平均温度达到 -18 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最大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最大的可逆性。