

蔬菜水果保鲜展示柜图片

产品名称	蔬菜水果保鲜展示柜图片
公司名称	合肥齐美电器制冷有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥小庙镇青龙路
联系电话	0551-63823963 18019915663

产品详情

立式保鲜柜每1公斤加灰黄霉素1.2克，将猪油烧制幼稚油。鲜蛋用1%过氧乙酸消毒，然后将配制好的猪油涂于蛋壳表面，涂好后置于容器内即可。每公斤鲜蛋耗油7克，可保存5个月不变质。

液体石蜡保鲜法

经24小时晾干后置于坛内保存，将鲜蛋放入液体石蜡中浸染1-2分钟取出。100天后检查，保鲜率仍可达100%

泡花碱保鲜法

一种透明、无毒、无色、无味的呈黏性的胶状液体，泡花碱又叫硅酸钠、玻璃油。能粘附在蛋壳上，堵塞蛋壳上的气孔，以阻止蛋内二氧化碳排出，并隔绝外界细菌的侵入，防止细菌繁殖，且具有防腐能力。配制方法是选用45-56波美度的泡花碱，按230比例加水混合均匀，最后调节至3.5-4波美度即可。贮藏时，将蛋轻轻放在泡花碱溶液中，液面超过蛋面5-10厘米，以隔绝空气。保管的鲜蛋有效期为7个月左右。

二氧化碳气体保鲜法

四周密封，把鲜蛋放在贮存库内。充以50%-60%二氧化碳气体，以抑制从蛋中放出的二氧化碳气体，降低其呼吸作用，以达到保鲜。

蜂蜡混合液保鲜法

2份酪素，把10份蜂蜡。1.5份白糖与100份水混合，然后将鲜蛋放入，浸几秒钟后捞出晾干，保管半年，好蛋率达96%以上。

草木灰藏存保鲜法

先在底层铺上一层10厘米左右厚的干燥木灰，以缸、坛或罐做容器。然后一层蛋一层灰地铺好，最后一

层灰厚一点，放在通风干燥处，可以保管一年。 查看更多产品，请点击以下链接，或复制打开网址：

冷藏柜排行榜 <http://www.lengguin.com> 冷藏柜价格 <http://www.fznn.cn>