

货物运输：出口木包装箱的保鲜和防水方法

产品名称	货物运输：出口木包装箱的保鲜和防水方法
公司名称	深圳市红三羊供应链有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区南湖街道东门南路1006号文锦渡口岸综合报关大楼628E
联系电话	0755-25108873 18807550903

产品详情

生活中大家对木包装箱应该很了解，但是你知道防水包装方法吗?它能保鲜水果吗?快来跟小编一起看看吧! 出口木包装箱包装有四种通用的防水包装方法：

首先是通过抽真空密封的木箱来达到防水的目的。第二是防止包装含水产品损失水分，并确保产品的稳定性能。出口木包装箱用防潮包装材料包装，并具有一定的透湿性。

第三是防止包装产品吸收水分，在包装木箱中放入一定量的干燥剂，以吸收包装过程中带入包装的水分，并使湿度保持在一定范围内。常用的干燥剂有：硅胶，分子筛，活性氧化铝等。此方法要求可以密封木箱，以使出口木包装箱的内部空间与外界空气隔离。此方法适用于中小型包装。第四种是连续和间歇地检测和控制受控空间的湿度。出口木包装箱是为了将受控空间的湿度保持在一定范围内，从而达到物料和设备干式贮存的目的。该方法适用于大型产品的防水包装，并且可以使用诸如循环干燥和冷凝除湿的控制方法。

出口木包装箱保鲜水果：

1.将冷气控制在塑料袋中。用0.025毫米厚的聚乙烯薄膜包装水果，每袋约5公斤，存储后将其固定在袋口中，并在0-1 ° C下存储。在氧气浓度为1%-3%，二氧化碳浓度为5%的条件下可以保存10周。

2.存放在冰窖中。用碎冰块将酒窖的底部弄平，然后将预先冷却的水果篮(盒子)放在冰上并将其堆垛。用碎冰填充各层，用碎冰填充堆栈。然后，用碎冰盖住水果堆，然后用塑料薄膜覆盖，然后在薄膜上堆放70-100厘米厚的木屑和其他隔热材料。这种储藏方法必须注意关闭酒窖门，酒窖温度控制在0-1 ° C，进出酒窖时最好迅速关闭门。在八月中下旬存储的李子可以在冬季可以转移到普通酒窖中继续存储，直到春节供应市场。

3.气调储藏室。 储气。将李子存放在厚度为0.025毫米的聚乙烯薄膜袋中。李子可以在温度为0-1 ° C，二氧化碳含量为7-8%，氧气含量为1-3%的条件下保存70天; 小包装气体冷藏。将及时收获的李子去梗，去除害虫，伤口和腐烂的水果，将其放入聚乙烯薄膜袋中，每袋装1-1.5千克，密封并置于-1 ° C 的温度条件下，可存放2-3个月。

4.冷藏。冷藏条件：温度0-1 ° C，相对湿度85-90%，仓库通风良好。李子进入仓库之前，请使用甲醛进行空气消毒或使用仲丁胺熏蒸剂进行熏蒸。为了避免水果离开仓库后水汽凝结在水果表面上并引起病原菌感染，应在贮藏后期逐渐提高贮藏温度。

好了，关于木包装箱的一些防水方法和保鲜水果小编就介绍到这了，还请您参考本篇文章并去结合自己的情况进行操作!