

保鲜冷库 制冷设备找德宝 冷藏保鲜冷库安装

产品名称	保鲜冷库 制冷设备找德宝 冷藏保鲜冷库安装
公司名称	深圳市德宝制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区东门街道人民北路2192号宿舍楼102号
联系电话	18925267191 18925267191

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：深圳市德宝制冷设备有限公司

食品速冻加工选速冻冷库？还是速冻隧道？

速冻冷库和速冻隧道广泛应用于各类水产品及各种冷冻食品的快速冻结加工，以大限度地保持食品原有的营养价值和色香味，常与低温冷冻库配套使用。库华制冷介绍，虽然食品在冻结过程中是会发生各种各样的物理变化和化学变化，如体积变小、干耗增加、蛋白质变性、颜色改变、生物及微生活活性改变等，但快速冻结加工过程使得以上的各种变化达到大的可逆性。那为什么速冻冷库和速冻隧道这样的快速冻结加工方式能实现食品解冻时品质恢复如初呢？

速冻冷库和速冻隧道就是在极短的时间内冻结食品，使得食品的中心温度达到-18℃。短时间的快速冻结可以避免细胞之间生成大的冰晶体和减少细胞内水分外析，这样一来细胞组织内部浓缩溶质、食品组织、胶体以及各种成分相互接触的时间显着缩短，浓缩的危害性也下降到了低程度。同时，速冻冷库和速冻隧道运行时的低温环境是在微生物及酶等活动温度之下，蔬菜保鲜冷库造价多少，其增长及生化反应得到了有效抑制，也就更好地保证了食品的新鲜度和提高了后续冷链流通率。

不符合质量要求的水产类货物不能存储在冷库中，海鲜货物要堆放规整紧密，有包装和无包装类产品要分开存储。

海鲜冷库简单来说就是用冷库来贮藏海鲜产品和水产品等，保鲜冷库，由于海鲜所需要贮藏的温度较低，一般温度要在-23摄氏度以下，所以海鲜冷库又可以叫做海鲜冷冻库，海鲜速冻库，低温有助于保持海鲜原有的品质和风味，同时能够延长海鲜的贮藏时间。

注意冻鱼和冻肉不能放在风冷蒸发器的冷库中，这样的话冷冻产品会因此而风干缩水，故海鲜冷库一般选择排管式蒸发器，这样才能保证冻鱼不缩水

食品冷库建设的地基要求

食品冷库建设中，低温冷库地坪建设除要有有效的隔热层外，隔热层下还必须进行处理，保鲜冷库安装工程，以防止土壤冻结。因冷库的地基受低温的影响，土壤中的水分容易被冻结，土壤冻结后体积膨胀，会引起地面破裂合建筑结构变形等。

制冷设备影响食品冷库的温度

不同的冷库温度要求需要不同的冷库设备，通常质量要求高的冷库会采用无霜速冻制冷方式，冷藏保鲜冷库安装，配置品牌压缩机及制冷配件设备等，采用自动化霜，有微电脑智能控制等。

库温要求在-18 ~-23 之间，就是低温冷库，低温冷库的特点就是不定期逐步的物品放入冷库，经过一段时间冷库的温度达到-20 。