

重庆海产品冷库低价出租、招租、招商

产品名称	重庆海产品冷库低价出租、招租、招商
公司名称	重庆凯尔国际冷链物流发展有限公司
价格	2.60/平方米
规格参数	
公司地址	重庆市江北区五里坪港桂路57号
联系电话	023-67126526 15320284679

产品详情

重庆凯尔国际冷链物流产业园，坐落于重庆市江北区五里坪港桂路57号，项目位于港城工业园区a区，项目净占地面积64.7亩，总建筑面积16万平方米，现项目一期的80000余平方米，10万吨多功能冷冻冷藏、交易中心、办公及综合服务区已建成投入运营。系重庆凯尔国际冷链物流发展有限公司投资近5亿元人民币所建设的一个及冻库、商铺、办公写字楼为一体的现代化物流产业园，重庆海产品冷库出租|招租|招商。

人口的不断增长是影响我国海产品消费的重要因素，从而也带动海产品的发展，比如：鱼、虾、蟹、贝类等海产品越来越受大众的亲耐。但是海鲜不易保存容易变质腐败，如果不小心误吃不新鲜、变质的海鲜还会发生食物中毒。因此，就要学些必要的海鲜的保存保鲜方法，下面我们就来讲讲海产品长时间保鲜小窍门。

1、鱼有淡水鱼和海水鱼之分，一般，市场上供应的淡水鱼都是活的，海水鱼则是冷冻的。就海水鱼来说，在运输的过程中要始终保持低温，不可一会低一会高，温度变化太频繁或者温差太大都不利于海水鱼的保鲜。冻库入库后要保持好适宜的温度一般在-18 --25 之间为最适，海水鱼加工的时候对环境要求就比较高了。一般在15 一下为最适宜，包装产品在速度快的基础上还要注意产品的完整性，对包装好了的成品应及时送入冷冻库。

2、新鲜的河虾或海虾，尽量减少海产品裸露在空气中的时间，裸露时间越长水分蒸发的越多，鲜度就越差。消费者在食用之前可先将虾用水洗净，然后放入金属盆中，注入冷水，将虾浸没，再放入冷冻室内冻结。待冻结后将金属盆取出，在外面稍放一会儿，倒出冻结的虾块，再用保鲜袋或塑料食品袋密封包装。

3、蚌壳类若发现有异味或者鲜度不良的水产品应立即拿出冻库，避免产品间的交叉污染导致更大的损失，若情况严重，应及时做好货物的转移，消费者购买后要先用清水洗一遍，然后再将其放入注满清水且加入一大勺盐的盆内，吐出污垢后才可食用。重庆海产品冷库出租|招租|招商。

总而言之，海产品的发展离不开好的制冷技术，重庆凯尔国际就拥有最先进、最安全的制冷技术。真正成为中国首家环保、节能、低耗的绿色产业园，其生态环保能源对食品安全、人体安全、大气臭氧层的保护提供有力的保障。凯尔国际冷链物流发展有限公司本着“诚信务实，执着创新”的原则，重庆海

产品冷库出租|招租|招商。

热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。