蚌埠水产冷库找安徽弗克专业冷库供应商

产品名称	蚌埠水产冷库找安徽弗克专业冷库供应商
公司名称	安徽弗克制冷设备有限公司
价格	20000.00/套
规格参数	品牌:比泽尔 型号:GMB05
公司地址	安徽合肥包河区东流路218号
联系电话	0551-64384887 15324498509

产品详情

蚌埠水厂冷库找安徽弗克专业冷库供应商

水产冷库，由于水产品海鲜所需贮藏的温度较低，温度要在-18摄氏度以下，而高档金枪鱼等易于冻成海绵状品种则需要-55摄氏度以下，所以低温有助于保持海鲜品质，同时能够大大延长海鲜的保鲜时间。

冷冻保鲜方法

速冻法：为了冻结从品质要求来看需要进行急速冻结。冻结的方法大致有盐水浸渍法（浸渍在约一5°C的食盐水中冻结）、接触法（在-40～-25°C的低温板上冻结）、半鼓风法（把-40～-35°C的冷风，以3～5m／s的风速送入冻结）。冻结了的鱼体为防止在冻藏中的干耗和空气的氧化而保护鱼面，可轻微地在水中浸一下或洒水，以在鱼体表面产生冰膜，称为“ 上光 ”。冻结鱼的冻藏温度越低越好，视海鲜价值情况，调节适合温度。

冰被膜冻结（cpf）保鲜：液氮速冻-镀冰薄膜-均温处理-速冻-保冷-冻藏将经前处理的鱼体用液氮（或液态二氧化碳）喷射使其在低温库快速冻结，5～10min后停喷液氮，让鱼体表面覆盖一层冰，然后置于-30°C～-45°C冷库中作均温处理，使中心温度与体表温度接近一致，以免温度差和压力差造成鱼肌出现破裂现象，接着再用液氮喷射鱼体10min，使鱼体快速通过冰晶生成带并完全冻结，于-45°C保冷，然

后于-25°C～-60°C冷库冻藏。这一方法具有冻结速度快，冰晶小，适合于对金枪鱼等大型鱼类的冻结。

对于需要保藏一个月至一年的水产品，必须以-18°C以下的低温冻藏;而对于易在贮藏中变为褐、黑色的鲣鱼、金枪鱼等品种及易于冻成海绵状的明太鱼、鳕鱼等品种，则应以-60°C的低温冻藏。冻结保鲜法主要是先通过冻结装置对生鲜品进行速冻，以避免因缓慢冻结形成大冰晶、损坏细胞组织所导致的品质下降，故要求以0.635cm/h以上的前沿冻结速度在半小时内通过其生成最大冰晶的温度带，并直至平衡温度降低到-18°C以下（鱼品中心温度须在-15°C以下），再转入无升降温变化的-18°C以下低温库中冻藏。

弗克水产冷库采用吹风式冻结、鱼架配小型手动液压铲车，进出货时间短，推送十分方便。随着小包装食品发展，采用网片搁架装置，使小包装产品在网片上下二面均直接受风换热，则其表面放热系数提高，减少冻结时间。为适应小型冷库建筑紧凑，方便操作的特点，选用便于清洗的立式冷凝器，以便投产后定期清洗、降低冷凝压力，清洗后可降低lkg／cra (9．8×10 pa)。同时还考虑冲霜水的再利用，压缩机冷却水的再循环，调试中系统的高真空度(该库抽空至720mmhg真空度、并从冷凝器中放空数次)。

弗克制冷专业从事水产品冷库设计，水产品冷库价格，专业为水产品冷库提供专业水产品冷库报价，水产品冷库施工，水产品冷库安装，水产品冷库调试，水产品冷库维修！