

## 超低温金枪鱼冷库(图) 寒亿

产品名称	超低温金枪鱼冷库(图) 寒亿
公司名称	上海寒亿制冷设备工程有限公司
价格	28000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:寒亿 型号:hy-jqy
公司地址	上海市闵行区元江路5500号第1幢E4156室
联系电话	13916626128

### 产品详情

由于金枪鱼肌红蛋白的氧化速度比哺乳动物快1-3倍，而且温度影响特别明显，为了使金枪鱼在长期贮藏中保持其肉的色泽、肉味和口感不变，一般采用冻结贮藏，随着人们对品质要求的提高和技术的进步，冻藏的温度也越来越低，由 $-18^{\circ}\text{C}$   $-25^{\circ}\text{C}$   $-35^{\circ}\text{C}$   $-50^{\circ}\text{C}$   $-60^{\circ}\text{C}$ ，根据科学家的研究显示，在6个月的冻藏周期中，高铁肌红蛋白的生成率在 $-35^{\circ}\text{C}$ 冻藏时比 $-18^{\circ}\text{C}$ 冻藏低33%左右，而比 $-78^{\circ}\text{C}$ 冻藏仅高2%，而能耗却低得多，因此，根据国内现有的情况，建议采用 $-35^{\circ}\text{C}$ 到 $-60^{\circ}\text{C}$ 冻藏。假如要进一步延长保藏期，则需要更低的冻藏温度。上海寒亿制冷设备工程有限公司独家生产的超低温金枪鱼专用冷库，温度可达 $-60^{\circ}\text{C}$ ，价格只有进口产品的几分之一。

冷冻库是指食品迅速通过其最大冰晶生成区，当平均温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$  时而迅速冻结的方法。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化，如物理变化（体积、导热性、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、色变等）、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻结食品的特点是最大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说，在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到最大的可逆性。快速冻结食品具有如下优点：（1）避免在细胞之间生成大的冰晶体（2）减少细胞内水份外析，解冻时汁液流失少（3）细胞组织内部浓缩溶质和食品组织，胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短，浓缩的危害性下降到最低程度（4）将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下，有利地抵制微生物的增长及其生化反应（5）食品在冻结设备中停留时间短，有利于提高设备的利用率和连续性生产

大多数食品在温度降低到 $-1^{\circ}\text{C}$  时开始冻结，在 $-1^{\circ}\text{C}$  ~  $-5^{\circ}\text{C}$  之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做最高冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以最快速度排除这部分热量，这对提高速冻食品的质量具有重要意义。技术先进：

鸿昌系列冷库采用无霜速冻制冷方式，配置名牌压缩机及制冷配件，采用自动化霜，控制方式有微电脑智能控制。制冷系统采用绿色冷媒，属于21世纪国际先进的制冷技术。材料新颖：冷库库体采用硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，用高压发泡工艺一次灌注成型，可制成各种长度、规格，以满足广

大用户的不同要求。其特点为：隔热保温性能好、重量轻、强度高、耐腐蚀、抗老化、外形美观。冷库面板种类有：彩塑钢、盐化钢、不锈钢、压花铝等。装拆方便：冷库板壁全部采用统一模具生产，经内部凹凸槽连接，装拆搬运方便，安装工期短，中小型冷库2-5天即可交付使用，库体可根据用户需要随意组合、分隔或加大、减小。适用广泛：冷库库温分别是+15 ~ -40 °C。并可实现一库双温或多温，满足不同用户的需要。鸿昌冷库广泛应用：宾馆、饭店、酒楼以及各种食品生产厂、肉食品加工、奶制品厂、冷饮厂、冰淇淋厂、制药厂、血库中心、防疫站、蔬菜加工厂、速冻食品厂、粉丝加工厂、蔬菜水果保鲜、花卉公司、食用菌蔬菜生产厂、农贸市场、冷饮及肉类制品批发公司水果、蔬菜、花卉、食品、啤酒、粮食、种子、茶叶、冷饮、农业、医药肉类、家禽、水产、宾馆、酒店、乳制品、院校、超市、机关、企事业单位。大中小型冷库的选购

1.冷却间 用于对进库冷藏或需先经预冷后冻结（指采用二次冻结工艺）的常温食品，进行冷却或预冷。加工周期一般为12~24h，产品预冷后温度一般为4℃。2.冻结间 用于需要冻结的食品，由常温或冷却状态快速降至-15℃或18℃，加工周期一般为24h。3.冷却物冷藏间 又称高温冷藏间，主要用于贮藏鲜蛋、水果、蔬菜等食品。4.冻结物冷藏间 又称低温冷藏间，主要贮藏经冻结加工过的食品，如冻肉、冻果蔬、冻鱼等。

5.冰库 又称贮冰间，用以贮存人造冰，解决需冰旺季和制冰能力不足的矛盾。冷间的温度和相对湿度，应根据各类食品冷加工或冷藏工艺要求确定，一般可按下表选用

冷间名称	室温 (°C)	相对湿度 (%)	适用食品范围
冷却间	0		肉、蛋等
冻结间	-18 ~ -23-28 ~ -30		肉、禽、兔、冰蛋、蔬菜、冰淇淋等鱼、虾等
冷却物冷藏间	0	85 ~ 90	冷却后的肉、禽

冷间名称	室温 (°C)	相对湿度 (%)	适用食品范围
	-2 ~ 0	80 ~ 85	鲜蛋
	-1 ~ 1	90 ~ 95	冰鲜蛋、大白菜、蒜苔、葱头、胡萝卜、甘蓝等
	0 ~ 2	85 ~ 90	苹果、梨等
	2 ~ 4	85 ~ 90	土豆、橘子、荔枝等
	1 ~ 8	85 ~ 95	柿子椒、菜豆、黄瓜、番茄、菠萝、柑等
	11 ~ 12	85 ~ 90	香蕉等
冻结物冷藏间	-15 ~ -20	85 ~ 90	冻肉、禽、兔、冰蛋、冻果蔬、冰淇淋等
	-18 ~ -23	90 ~ 95	冻鱼、虾等
贮冰间	-4 ~ -10		冰块

本产品的加工定制是是，品牌是寒亿，型号是hy-jqy，别名是超低温冷库，用途是金枪鱼冷库，类型是生产用制冷设备，种类是冷库，规格是hy-jqy