

Cryoseafood（海鲜）系列液氮罐

产品名称	Cryoseafood（海鲜）系列液氮罐
公司名称	青岛贝尔智能科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:BEOL 型号:Cryoseafood 6000
公司地址	青岛市崂山区株洲路20号海信创智谷A座503室
联系电话	18853213687

产品详情

液氮超低温冻存海鲜技术是近年来新兴的一种食品冷冻技术。液氮的标准温度为-195.8℃，是目前食品科技界公认的最环保、最高效、最经济的冷却介质。当液氮和海鲜接触时，温差超过200℃，在5分钟内就可以实现对海鲜的急速冷冻。急速冷冻使海鲜产生的冰晶颗粒最小，杜绝了水分的丢失，抑制了细菌和其他微生物对食物的破坏，使食品几乎不发生氧化变色和脂肪的酸败，保持了海鲜的原色、原味和原有的营养物质，所以长时间冻存也能保证最好的口感。

水产品的价值主要取决于其鲜度的高低。然而水产品含水量相当高，一般在70%~80%；肌肉蛋白中的基质蛋白较少，肌肉组织脆弱，自溶作用速度快，容易受伤和受微生物的侵染，因而易于腐败。海鲜储藏保质期主要有储藏温度和温度的波动两个因素影响，而智能海鲜液氮罐储藏温度稳定保持在-190℃，能有效延长海鲜储藏的保质期，海鲜冻存保质期延长，错过高峰期上市，便可获得更高的收益。本产品主要储存高档海鲜产品，不仅保质效果好而且储存量大。主要应用于储存如黄花鱼、金枪鱼、三文鱼、银鳕鱼等较为昂贵的海产品。