果蔬气调库造价-山东果蔬气调库报价

产品名称	果蔬气调库造价-山东果蔬气调库报价
公司名称	山东美乐柯环境优化技术有限公司
价格	.00/山东美乐柯
规格参数	品牌:美乐柯 型号:无
公司地址	山东省青岛市城阳区正阳中路388号
联系电话	0532-88173567 18266625888

产品详情

果蔬气调库造价-山东果蔬气调库报价
脱氧机是用于快速降低气调库氧含量的一种降氧设备，适用于单间库较大的气调库。 脱氧机与制氮机有相似之处都是采用了真空解析，但由于脱氧机动力源采用了压力更低、耗电量更小的变频风机，并且其取气方式也不同于制氮机，后者采用的是开放式取气而脱氧机采用了效率更高的半封闭取气模式，脱氧机的降氧速度是制氮机的1.3倍，所以脱氧机并不等同于制氮机。 由于脱氧机具有较大节能性和可靠性，欧美气调库从2002年开始大量使用脱氧机，在大型气调库中逐步取代了膜制氮机。 氧化碳脱除机能快速脱除气调库内含量过高的二氧化碳和一定量的乙烯，使二氧化碳的含量与氧的含量相匹配，避免果品出现气体伤害现象，减少果品的病变几率，是所有气调设备中使用频率最高的、最为关键的设备。
气调库又称气调贮藏是当今最先进的果蔬保鲜贮藏方法。它是在冷藏的基础上，增加气体成分调节，通过对贮藏环境中温度、湿度、二氧化碳、氧气浓度和乙烯浓度等条件的控制，抑制果蔬呼吸作用，延缓其新陈代谢过程，更好地保持果蔬新鲜度和商品性，延长果蔬贮藏期和保鲜期（销售货架期）。通常气调贮藏比普通冷藏可延长贮藏期0.5—1倍；气调库内储藏的果蔬，出库后先从"休眠"状态"苏醒"，这使果蔬出库后保鲜期（销售货架期） 可延长 21~28 天，是普通冷藏库的 3~4 倍。技术概述 经过气调贮藏的果蔬所具有的特点 (1)很好地保持果蔬原有的形、色、香味；
(2)果实硬度高于普通冷藏； (3)果实腐烂率低、自然损耗(失水率)低； (4)延长货架期。由于果蔬长期受低氧气和高二氧化碳的作用，当解除气调状态后果蔬仍有一段很长时间的“ 滞后效应 ”或休眠期；
(5适于长途运输和外销。果蔬质量明显改善，为外销和运销创造了条件；
(6)许多果蔬能够达到季产年销周年供应，创出良好的社会和经济效益。 库体 气调库库体不仅要求具有良好的隔热性，减少外界热量对库内温度的影响，更重要的是要求具有良好的气密性，减少或消除外界空气对库内气体成分的压力，保证库内气体成分调节速度快，波动幅度小，从而提高贮藏质量，降低贮藏成本。气调库库体主要由气密层和保温层构成。气调保鲜库按建筑可分为3种类型：装配式、砖混式、夹套式。装配式气调库围护结构选用彩镀聚氨脂夹心板组装而成，具有隔热、防潮和气密的作用。该类库建筑速度快，美观大方，但造价略高，是目前国内外新建气调库最常用的类型。气调库采用专门的气调门，该门应具有良好的保温性和气密性。另外，在气调库封门后的长期贮藏过程中，一般不允许随便开启气调门，以免引起库内外气体交换，造成库内气体成分的波动，为便于了解库内果蔬贮藏情况，应设置观察窗。气调库建好后，要进行气密性测试。气密性应达到300Pa，半降压时间不高于20—30min。优越性 1.气调保鲜贮藏库属于高温库的范畴，被保鲜的食品不会结冰，保留食品原有的新鲜度和风味不变，营养也不会丢失，且安全环保，无污染； 2．在相同的保鲜品质和温度条件下，气调保鲜贮藏库的

保鲜时间是冷库的3~5倍，有些食品甚至可达数十倍，是冷库所无法比拟的；3．气调保鲜贮藏库运行温度在0~12℃，比普通低温冷库（运行温度-25~-18℃）高18~37℃，在相同的保鲜时间内，气调保鲜贮藏库的电耗远远小于普通冷库；4．气调保鲜贮藏库采用惰性情气体隔离空气，可以有效抑制食品细胞的呼吸而后成熟，不仅延长了保鲜时间，而且增加了食品出库后的货架期，使食品出库后在较长时间内新鲜销售成为可能；5．气调保鲜贮藏库采用了气体成分和浓度调节控制技术，不仅可以有效抑制C2H4等催熟成分的生成和作用，而且具有降氧、调炭、抑菌、消除农药毒副作用的功能；6．气调保鲜贮藏库采用了加湿技术，不仅可以保持食品自身的水份不会丢失，而且使食品的色泽、质地都不会改变，既减少了食品的储存损失，又保留了食品原有的品质。7．气调保鲜贮藏库采用了现代化机电控制技术，将先进的自动化控制设备及网络传输技术与传统机电产品相结合，使系统具有了可靠性、经济性、合理性、先进性及远程控制性能的特征，将会很快成为现代食品保鲜贮藏的主流技术。 气调系统 要使气调库达到所要求的气体成分并保持相对稳定，除了要有符合要求的气密性库体外，还要有相应气体调节设备、管道、阀门所组成的系统，即气调系统。整个气调系统包括脱氧机或制氮系统、二氧化碳脱除系统、乙烯脱除系统、温度、湿度及气体成分自动检测控制系统。 山东美乐柯可为您定制属于您的私人气调库 气调库又称气调贮藏是当今最先进的果蔬保鲜贮藏方法。它是在冷藏的基础上，增加气体成分调节，通过对贮藏环境中温度、湿度、二氧化碳、氧气浓度和乙烯浓度等条件的控制，抑制果蔬呼吸作用，延缓其新陈代谢过程，更好地保持果蔬新鲜度和商品性，延长果蔬贮藏期和保鲜期（销售货架期）。通常气调贮藏比普通冷藏可延长贮藏期0.5—1倍；气调库内储藏的果蔬，出库后先
从"休眠"状态"苏醒"，这使果蔬出库后保鲜期（销售货架期） 可延长 21~28 天，是普通冷藏库的 3~4 倍。
美乐柯环境优化技术///果蔬气调库造价-山东果蔬气调库报价