

# 讴科真空预冷机与净菜

产品名称	讴科真空预冷机与净菜
公司名称	广东讴科冷链科技有限公司
价格	130000.00/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVC 产地:东莞
公司地址	东莞市企石镇下载村联兴工业园（注册地址）
联系电话	18928220702

## 产品详情

讴科真空预冷机与净菜

讴科真空预冷机与净菜

在我国果蔬类食品的销售环节一般是采摘后直接上市销售，然后由消费者买回家中处理干净再食用，这种消费方

式不仅费时费力，又不符合食品卫生要求，很显然这与现代化、快节奏、高度文明、发达的社会越来越不相适应。

20世纪70年代发达国家就已实现工厂化加工水果、蔬菜，到80年代初已经发展到规模化生产。采收后的水果、蔬

菜经挑选、去根蒂叶，清洗、预冷、包装、冷藏运输进入超级市场的冷藏货架，消费者买回置入冰箱冷藏，食用时

可直接烹调，无须清洗等环节，这种消费方式与我国传统消费方式相比无疑具有许多优点：工厂化的集中处理必然

给农业带来一场深刻变革，农副产品加工必然朝着工厂化、规模化、标准化方向发展；可以向消费者提供完全符合

食品卫生标准的农副产品，鲜度大大提高；大大减少城市垃圾，减少环境污染；减少重复运输；消费者省时省力，

满足快节奏的生活方式要求。

我国政府一向大力提倡“菜篮子”工程，特别是在我国经济发展时期，水果蔬菜的工厂化加工已经受到各级政府

的高度重视，净菜上市销售已成为必然趋势。在近几年内已经有较大的发展。

由于新鲜水果蔬菜的出口受到预冷保鲜技术制约，已越来越不能满足日益增长的国际贸易要求。  
预冷与冷却的概

念不同。

所谓预冷是指食品从初始温度（30 左右）迅速降至所需要的终点温度（0~15 ）的过程，冷却以及快速冻结前

的快速冷却工序称为预冷；而冷却则是将食品温度降至高于冻结温度的过程。

冷却主要应用于以下几种类型：

冷却贮藏：用于水果、蔬菜等食品的高温冷藏（保鲜冷藏），目的是为了保鲜和延长其贮藏时间。

纯冷却：完全用于某些液体需要的某一温度。

在纯冷却时，流体温度下降而不发生状态变化，也就是只吸收本身的潜热，如冷却啤酒、调料、牛奶、水、葡萄

酒、氢氧化钠溶液、盐水等。

析出冷却：一般是指多相液体而言，即在冷却时一种或多种液体成分固体化并析出。如处理油、石蜡、铋石、

二氧化硫、制药厂回收丙酮、冷冻浓缩海水、果汁、盐水、葡萄酒等，沉淀酒石和某些化学处理方法等。

**凝固冷却：**凝固冷却是指一种物质以液态到固态的转变，如人造黄油、植物油、动物油、棕榈油、巧克力、硬脂

精、凝胶等。

水果蔬菜采收后由于受环境温度的影响，一般表面温度比较高，加之其较强的呼吸作用，在成分不断发生变化的

同时，释放的热量也不断地增大，温度会持续升高，而较高的温度又促使其呼吸加快连续释放热量，水分大量蒸发

，自身的营养和水分持续消耗，迅速萎蔫鲜度降低，使货架期大大缩短。

为了延长水果蔬菜的货架期，减少其干耗和流通中的各种损耗，使消费者获得高鲜度又洁净的水果蔬菜，则必须

在工厂进行一系列采收后的加工处理，如挑选、去蒂根皮叶、清洗预冷、滤水、包装等，而预冷工艺更是必不可少

的。

**真空预冷方法原理：**常见的预冷方法有风预冷、水预冷、冰水预冷和真空预冷方法。在常压下将水加热到100

开始沸腾，温度降至0 时结冰。压力降低时水的沸点为也降低，613 . 28PA时沸点为0 。依据水随压力降低其沸

点也降低的物理性质，将预冷食品置于真空槽中抽真空，当压力达到一定数值时，食品表面的水分开始蒸发。

**真空预冷方法的优点是：**食品表面含有大量的水分，由于其温度较高因而其水蒸气压力也发生了变化。在大气

压力下水分蒸发比较缓慢，在真空状态下蒸发速度加快，因此食品冷却速度快。食品初温为85 降至3 时约需

20min；在真空槽内由于各点压力均匀，食品预冷均匀；冷却能力大，包括装卸时间每小时可以运行两次

; 预冷清洁

卫生，无交叉污染。