有机蔬菜高端蔬菜真空预冷机厂家

产品名称	有机蔬菜高端蔬菜真空预冷机厂家
公司名称	广东讴科冷链科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:讴科 型号:AVC 产地:东莞
公司地址	东莞市企石镇下截村联兴工业园（注册地址）
联系电话	18928220702

产品详情

有机蔬菜高端蔬菜真空预冷机厂家

有机蔬菜高端蔬菜真空预冷机厂家

特征描述

新鲜蔬菜、水果、鲜花、食用菌等园艺产品采摘后很容易变质腐烂而失去商品价值，真空预冷保鲜技术与设备是专为防止鲜菜、鲜果、食用菌等鲜活农作物在采摘后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采摘后的蔬果、食用菌等放置在真空处理槽内，在低压下水份从其表面蒸发出来，利用水分蒸发获取蒸发潜热，从而达到使被处理物迅速均匀冷却的效果。一般经真空处理，可在30分钟左右快速均匀地降至0度左右的最适贮运低温，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

有机蔬菜高端蔬菜真空预冷机厂家产品特点：

1：冷却速度快，一冷却周期只需20-30左右分钟，强风预冷需要5小时，冷库需要8小时　以上；

2：冷却均匀，品质高。在真空中从果蔬，食用菌表面到芯部引起水分的蒸发，冷却温度均匀，不会外冷内热；即使冷却前放入真空箱各部分物料的温度不同，真空冷却后，各部分温度均匀；

3：经真空预冷后，果蔬鲜度、色度、味觉良好，贮藏时间更长；

4：真空冷却有利于乙烯等有害气体的排除，还可以杀死部分害虫，从而延长果蔬保质期。

5. 雨天采收的果蔬经真空预冷后可去除部分水分，减少因水分造成的腐烂。

6.具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行“ 医治 ”。