

邢台装冷库(图)

产品名称	邢台装冷库(图)
公司名称	邢台市场丰制冷设备销售有限公司
价格	1000.00/立方米
规格参数	品牌:扬丰 型号:齐全 产地:河北邢台
公司地址	邢台市桥东区襄都北路738号
联系电话	0319-2212588 13933729266

产品详情

马铃薯（土豆）是常见的蔬菜之一，土豆冷库可以解决土豆长时间大批量贮藏保鲜的问题，土豆冷库是一种温度在 2-8℃，相对湿度在85-90%的冷藏保鲜库。

传统的土豆（马铃薯）保鲜方法：

1.沟藏。将收获后的土豆存放在空屋内，在10月下旬下贮藏（不同地区时间节点不同）沟藏的深度在1-1.2米，浅在1-1.5米左右，沟长不限，沟藏内土豆的堆积厚度一般在40-50厘米，寒冷地区可以达到70-80厘米，上面使用土层覆盖，沟内土豆不易过厚，防止土豆呼吸作用产生热量导致过热引起腐烂。

2.窖藏，与其他视频的窖藏方式基本相同，利用窖藏口的通风带走窖内温度，起到恒温效果，窖藏是需要注意窖内土豆的堆积高度不宜过高。

3.药物处理，使用氯苯胺灵撒如土豆堆中，上面扣上塑料薄膜或者帆布覆盖物，处理24-28小时后打开，这样处理后的土豆常温下不会发芽，该方法需要等到土豆愈伤后使用，否则会出现腐烂等现象。

土豆冷库的主要特性：

1.土豆冷库主要的贮藏温度为3-10℃，土豆在0℃条件下土豆内部的淀粉水解酶的活性增高，使淀粉水解为糖的速度加快，呼吸作用增强。

2.贮藏环境的相对湿度对土豆存放也有很大的影响，空气干燥时水分蒸发快，土豆皮产生皱缩，空气潮湿又容易发干，这样会造成土豆品质受到影响。

土豆冷藏温度特性：市场上新鲜的土豆贮藏温度4-7℃，相对湿度95-98%，用于加工的土豆，温度8-10℃，相对湿度95-98%，种子土豆贮藏温度0-3℃，相对湿度95-98%。

3.土豆冷库应配有加热装置，冬季土豆库内温度过低，需要加热进行改变。

4.土豆冷库应及时进行通风换气，土豆呼吸作用会释放出热量、水份和一些有害气体，通风换气能够减少库内土豆病虫害的发生。