

邢台装冷库电话

产品名称	邢台装冷库电话
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
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

随着经济的发展，越来越多的冷库拔地而起，商户们用冷库储存各种蔬菜、水果。各种蔬菜水果冷藏都有一个最适宜的储藏温度。今天邢台扬丰制冷就带大家走进各类蔬菜水果储藏的温度。

多数的根茎、叶菜类蔬菜都适宜储藏于接近冰点的温度；

原产于温带、寒带的蔬菜水果多数要求储藏温度为0 左右，例如苹果、梨、桃、菜花、芹菜等；

原产于热带和亚热带的蔬菜水果，储藏温度都要求高于0℃，例如香蕉13℃，苹果10℃，黄瓜为12℃，青椒为-12℃等。

如果储藏温度高于最适温度，将会加快后熟衰老过程，缩短储藏期；如果储藏温度低于最适温度，将导致冷害或冻害的发生。

储藏的低温临界温度因品种不同而异，即使同一品种，栽培于不同地区的产品亦不尽相同，例如英国桔苹苹果的低温临界温度为3.5℃，而在塔斯马尼亚栽培的桔苹苹果却为1-2℃；又如美国加州的新城苹果的低温零界温度为4.4℃，在俄勒冈为3℃。

1 适合0℃左右温度的果蔬：绝大部分根茎、叶菜为喜凉果蔬（原产于温带、寒带的），其适宜的存放温度为0-2℃，不能低于0℃。白菜、菠菜、菜花、芹菜、胡萝卜、桃、葡萄、苹果。这些果蔬刚采购回来时，最好不要立即放入冷库，因为低温会抑制果蔬的酵素活动，从而使残毒无法分解。所以，这些果蔬最好室温存放一天再放入冷库。

2 适合10℃左右温度的果蔬：番茄、黄瓜、柿子椒、荔枝、苦瓜、豇豆、南瓜等

蔬菜，适宜存放温度一般在10℃左右；由于含水量较多，这些果蔬长时间冷藏后会出现变黑、变软、变味现象。

3 适合10℃以上温度的果蔬：热带水果最好放在避光、阴凉的地方保存。如果一定要放入冷库，应置于温度较高的冷库中，保存的时间最好不要超过两天。香蕉、柠檬、南瓜等果蔬的适宜储存温度是13-15℃，低温储存容易使之变黑、腐烂。

邢台扬丰制冷专业冷库设计建造，你身边的冷库设计专家。