

真空冷却机保鲜设备

产品名称	真空冷却机保鲜设备
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

产品详情

真空冷却机保鲜设备是为防止果蔬花卉鲜度和品质下降，而利用真空预冷原理设计，将果蔬花卉放置在真空状态的槽内，在低压下水份从果蔬花卉表面蒸发出来，利用水从果蔬花卉表面夺取蒸发潜热的方法，达到冷却的效果。真空冷却机的果蔬花卉，与未预冷的相比具有以下优点：

(1) 对果蔬原有的感官和品质（色、香、味和营养成分）保持得最好！市场价格高，有利销售。

(2) 冷却时间极快，一般只需二十几分钟，而且凡有出气孔的包装均可，去除蔬果花卉田间热，农产品的温度可以达到中心部分！如用冷藏库冷却则需10~12小时。

(3) 能抑制或杀灭细菌及微生物；对产品无任何污染；具有“薄层干燥效应”果蔬表面的一些小损伤能得到“医治”愈合或不会继续扩大；冷却均匀、迅速、清洁、无污染。

(4) 去除的水份仅占重2~3%，故重量不减，且处理的时间短，不会产生局部干枯变形。

(5) 即使在雨中收获的果蔬，表面的水份也能在真空状态下被排除，胡萝卜等水洗过的蔬菜同样可排除表面的水份。

(6) 吸收待冷物自身热量而快速降温，冷却温度均匀，不会外冷内热。

(7) 保持产品原有色、香、味和营养成份，延长保鲜期及货架寿命。

(8) 与未预冷的果蔬相比，由于鲜度保持时间长，适合较长时间贮藏及长途运输，可以延长货架期，经真空预冷的产品，无须冷藏就直接进档次的超市，具有广阔商业前景。