

# 巴中广安广元食品生产冷库馒头包子速冻库安装厂家价格

产品名称	巴中广安广元食品生产冷库馒头包子速冻库安装厂家价格
公司名称	重庆江沐制冷工程有限公司
价格	1258.00/平方
规格参数	RILI:4YD15.2 CFH:21280 CQJM:JIAGE
公司地址	重庆市九龙坡区奥体东路58号
联系电话	023-86110424 18584651050

## 产品详情

气调库等于冷库吗？

气调库是在果蔬冷库的基础上发展起来的，它是在冷藏

的基础上，增加气体成分调节，通过对贮藏环境中温度、湿度、二氧化碳、氧气浓度和乙烯浓度等条件的控制，抑制果蔬呼吸作用，一方面与果蔬冷库有许多相似之处，另一方面又与果蔬冷库有较大的区别。

气调保鲜优于普通冷藏保鲜的地方主要表现在以下几个方面。

1、贮藏时间长

在相同的保鲜品质和温度条件下，气调库的保鲜时间是普通保鲜冷库的3到5倍，对于有些食品甚至可达数十倍。

2、贮藏质量好

果蔬贮藏保鲜效果好坏的主要表征是能否很好地保持新鲜果蔬的原有品质，即原有的形态、硬度、质地、色泽、风味、营养等是否得以很好地保存或改善。气调贮藏由于强烈地抑制了果蔬采摘后的衰老进程而使上述指标得以很好地保存，不少水果经气调长期贮藏（如6—8个月）之后，仍然色泽艳丽、果柄青绿、风味纯正、外观丰满，与刚采收时相差无几。气调贮藏可以很好的保持果蔬硬度，防止果蔬变软。这是因为它抑制果胶酶的活性，抑制了果胶的降解。

气调贮藏可以很好保持原果色泽。绿色辣椒冷藏十几天，就开始变红，但用气调贮藏，可以明显抑制变红。冬枣采后变红现象非常明显，但用气调可以得到明显抑制。

气调贮藏可以明显降低呼吸强度，降低糖、有机酸和其它风味物质的消耗，保持果蔬风味。

### 3、贮藏损失减少

气调贮藏有效地抑制了果蔬的呼吸作用、蒸腾作用和微生物的危害，因而也就明显地降低了贮藏期间的损耗。

### 4、抑制长霉和发芽

气调贮藏可以明显抑制霉菌生长，减轻腐烂。气调贮藏对抑制果蔬发芽也十分理想。气调贮藏还可抑制果蔬褐变。

### 5、明显抑制乙烯产生

有一些果蔬，如猕猴桃、桃自身产生乙烯量大，对乙烯又很敏感，采用气调贮藏可以明显抑制乙烯的产生，延长其贮藏期。

### 6、延长了货架期

货架期是指果蔬结束贮藏状态后在商店货架上摆放的时间。对经营者来说是一个很重要的指标，

对商家来说，没有足够货架期的商品是一种很危险的商品，也是一种经营难度极大的商品。众所周知，气调贮藏由于长期受到低氧和高二氧化碳的作用，当解除气调状态后，果蔬仍有一段很长时间的“滞后效应”，这就为延长货架期提供了理论依据。试验表明，一般认为在保持相同质量的前提下，气调贮藏的货架期是冷藏的2—3倍。

#### 7、有利于开发无污染的绿色食品

在果蔬气调贮藏过程中，可以不用任何化学药物处理，所采用的措施全是物理因素，果蔬所能接触到的氧气、氮气、二氧化碳、水分和低温等因子都是人们日常生活中所不可缺少的物理因子，因而也就不会造成任何形式的污染，完全符合绿色食品标准。

#### 8、有利于长途运输和外销

以气调技术处理后的新鲜果蔬，由于贮后质量得到明显改善而为外销和远销创造了条件。

#### 9、具有良好的社会效益和经济效益

气调贮藏由于具有贮藏时间长和贮藏效果好等多种优点，因而可使多种果蔬几乎可以达到季产年销和周年供应，在很大程度上解决了我国新鲜果蔬“旺季烂、淡季断”的矛盾，既满足了广大消费者的需求，长期为人们提供高质量的营养之源，又改善了水果的生产经营，给生产者和经营者以巨大的经济回报。

#### 10、安全可靠性强

气调库在建设方面主要比普通保鲜库有更高的气密要求这也是气调库建筑结构区别于普通果蔬冷库的一个最重要的特点。普通冷库对气密性几乎没有特殊要求，而气调库对于气密性来说至关重要。

这是因为要在气调库内形成要求的气体成分，并在果蔬贮藏期间较长时间地维持设定的指标，减

免库内外气体的渗气交换，气调库就必须具有良好的气密性。

为此，气调保鲜技术专家吕维成提醒大家，在气调库门安装、气密层施工过程中，一定要认真细致，发现可疑部位应及时检查和修补。另外在库体气密施工前，一定要注意库板必须干燥。

做冷库就选重庆江沐制冷工程有限公司，联系人李经理，曹经理，023-86110424