

酒店水产配送 万色星辰食品配送公司 嘉兴水产配送

产品名称	酒店水产配送 万色星辰食品配送公司 嘉兴水产配送
公司名称	苏州市万色星辰食品配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L10 20
联系电话	13915577741

产品详情

海水保鲜

- 1、概念：冷却海水保鲜是将渔获物浸渍在温度为0~-1 的冷海水中的一种保鲜的方法。
- 2、优缺点：

优点：冷却速度快，可在短时间内处理大量鱼货，操作简单，保鲜效果好，又可用吸鱼泵半年鱼货、减轻了劳动强度

缺点：鱼体吸取水分和盐分，使鱼体膨胀、鱼肉略咸，体表稍有变色，以及由于船身的摇动而使鱼体损伤和存在脱鳞现象。另外，海水产生的泡沫也造成污染，鱼体鲜度下降速度比同温度的冰藏鱼要快，加上冷却海水装置需一次性投资，船舱制作的要求高。由于以上缺点，影响了冷却海水保鲜技术的推广和发展。

装箱：

首先对泡沫箱进行预冷却，冷却方式有冰预和冰舱内预冷。然后将箱内衬一长方形尼龙袋，再加4~6袋约2~3千克的袋冰，嘉兴水产配送，将其摊平衬底，将鱼斜顺摆于冰袋上，头向双端，鱼腹向下摆好，上面再摊加4~6袋碎冰，再折上衬袋口，并立即加盖封箱，且箱底接触部要加免水胶带顺封一周。

封箱刷唛头：

将外包装大纸箱刷好唛头，将箱底封好，然后将已封毕的泡沫箱外套一大尼龙袋，并将袋口折平封好，再将其装入外包装大纸箱中，封口。

贮藏：

包装好的鱼成品要存放在阴凉干净处，有条件的可在不致冻结的低温下冷藏。

贝类（贻贝、扇贝、牡蛎、蛤类等）

1999年世界贝类的贸易量为47.5万吨，其中我国占26%（12.2万吨），其次是荷兰（5万吨）。日本和法国是主要进口国，1999年法国的进口量为6.7万吨。2002我国的出口量为6.9万吨，冷冻水产配送，创汇额为1.1亿美元。我国贝类产量居世界第1位，货源充足，酒店水产配送，生产成本较低，水产配送公司，价格低廉，具有明显的出口价格优势。但因我国海域污染严重，产品质量上存在一定问题。

酒店水产配送-万色星辰食品配送公司-嘉兴水产配送由苏州市万色星辰食品配送有限公司提供。苏州市万色星辰食品配送有限公司（www.wsxc666.com）位于苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前万色星辰食品配送在其它中享有良好的声誉。万色星辰食品配送取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。万色星辰食品配送全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。