

河北邢台冷库设计安装维修一条龙服务

产品名称	河北邢台冷库设计安装维修一条龙服务
公司名称	邢台跃峰制冷设备销售有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省邢台市桥东区襄都北路路西门市620号
联系电话	0319-2665966 15175918338

产品详情

冻鱼冷库的温度也不尽相同，目前最常见的温度区间有：水产冷藏库：-10 ~ -18 ，水产冷冻鱼库：-20 ~ -23 ，鱼肉类急冻冷库：-30 ~ -40 以下等几类。在做好水产冻鱼冷库管理之前，我们应先了解一下鱼类易变质的因素：一是高温环境下微生物容易繁殖，污染了鱼肉蛋白质；二是鱼肉含有很多脂肪，容易被氧气氧化，导致新鲜的鱼肉肌红蛋白的变色，影响鱼肉的口感、色泽。因此想要做好冻鱼冷库的管理工作，应主要从控制温度和卫生下手。

- 1、品类规范入库 我们知道，水产鱼类相比果蔬，会有一些让人不太难以接受的味道，因此作为冷库管理运营者，不能贪图方便等，将其它食品放在鱼肉类冷库库房内，不但易导致食物串味，还会因所带的各类微生物、---等造成互相感染。
- 2、入库前质量检查 认真检查水产，大批量进货时，会有一些腐烂的鱼肉掺杂在其中，入冷库前一定要将有变质问题的产品挑出来，以免对其它货品造成污染和损害。
- 3、预冷防异味 水产鱼类在入库冷冻前，充分做好预冷工作，可有效降低冻鱼的特殊气味，这样鱼类进入冷库内就不会带有极大的异味，以更好地达到低温储存的效果。
- 4、严控冷库温度 在储存过程中，冷库温度达不到要求，冻品的中心温度达不到预计温度，会导致水产品腐坏。遇到这种情况应及时调整库温，或做相应的转移处理。
- 5、定期给冻鱼冷库通风散气，冻鱼冷库长时间通风不畅，温湿度过大，容易致使---迅速繁衍，导致冻品变质及异味。同时冷库制冷管道制冷剂（氨）的走漏，侵蚀到食物中不但引起食物异味，还会导致各类食品安全问题。良好运作的水产冻鱼冷库，可广泛应用于各类大中型水产批发交易市场、餐饮店、宾馆、超市等场所，能有效解决商家货品周转，保障食品卫生安全。跃峰制冷一直专注于制冷领域，凭借在制冷领域的专业水平和成熟技术，在行业迅速崛起。希望与业界各方一起努力，为中国的冷库行业发展做出贡献。