

合肥浩远冷库公司 食品冷库工程 安徽食品冷库

产品名称	合肥浩远冷库公司 食品冷库工程 安徽食品冷库
公司名称	合肥浩远制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市包河区东流路2号金悦领地花园1幢1103
联系电话	13805603833

产品详情

餐饮冷库的库容大小跟冷库的储藏量相关。企业可以根据夏季的日储藏量来确认冷库的大小，如需要满足保鲜冷冻的双重功能，就需要分别估算各自的储藏量再规划各自的库容。目前，双温冷库也是餐饮行业常见的冷库类型，可以是相连的两个库体或保鲜库中套冷冻库的结构，视库房具体情况和实际需求而定。常见的餐饮冷库面积在10~100m²不等，高度在2.5~3.5m不等。

食用菌储存温度是多少？食用菌气调保鲜技术

气调库贮藏的方法与塑料薄膜气调的方法基本相同，食品冷库设计，不同之处在于气调库是对整个库房进行1气体调控。气调库的气体调控方式有自然气调、机械气调，下面对其做简单介绍：

- 1、自然气调冷藏，利用子实体本身的呼吸作用来降低氧气浓度和增加二氧化碳浓度，或根据气体成分分析结果，安徽食品冷库，利用通风机控制氧气浓度，利用二氧化碳洗涤器控制二氧化碳浓度。
- 2、机械气调贮藏。需要贮藏的食用菌必须适时、无伤、无病采收，提高采收质量。利用菇体的呼吸作用

降低氧气浓度，增加二氧化碳浓度，食品冷库工程，达到气调。在塑料薄膜帐的基础上发展出硅胶窗气调贮藏帐。把鲜菇盛在通气的塑料筐内，四周留空隙码成垛，垛的四周用0.1~0.2mm厚的聚乙烯或聚氯乙烯塑料薄膜封闭。

芦笋贮藏方法

1、冷藏。将选捆预冷的芦笋，竖放在包装箱内（竖放可延缓其伸长和弯曲），送入冷库上架或堆码。芦笋贮藏温度控制在：0~2℃，相对湿度：90%~95%，严防受冻，受冻后嫩茎1头部萎缩变暗，茎身呈水渍状，解冻后表面多汁，组织变软，风味变差，不堪食用。需定期喷洒少许冷水保湿。

2、气调库贮藏。将选捆预冷装箱的芦笋，在冷库内堆码，用塑料薄膜帐封闭，利用产品呼吸自然降氧或人工降氧，控制氧气浓度不高于10%、二氧化碳浓度低于12%，库温控制在0~1℃，相对湿度为90%-95%，注意防止高二氧化碳伤害（嫩茎表面出现微凹、起皱的圆形或长圆形斑点）和低氧伤害（嫩茎表面出现低凹、绿色或白色1斑点，出帐升温后发生褐变）。

合肥浩远冷库公司(图)-食品冷库工程-安徽食品冷库由合肥浩远制冷设备有限公司提供。合肥浩远制冷设备有限公司（www.hy3833.com）位于合肥市包河区东流路2号金悦领地花园1幢1103。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前合肥浩远在其它中享有良好的声誉。合肥浩远取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。合肥浩远全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.lengkudz.com）还是从事合肥冷库定制，安徽冷库定制，冷库定制公司的厂家，欢迎来电咨询。