

邢台冷库设计安装 邢台安装冷库维修保养

产品名称	邢台冷库设计安装 邢台安装冷库维修保养
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

蒜苔贮藏技术

- 1、产品在入贮前要对贮藏库彻底消毒灭菌，可使用库房烟熏消毒剂，每100立方米使用500克。
- 2、质量标准应为成熟适度、完整无畸形、色泽鲜绿、质地脆嫩、苔苞不膨大、苔茎基部无老化、无明显病害或机械损伤（如划苔）、粗细均匀，苔茎长度应不少于30厘米。
- 3、选用前期采收的蒜苔，并注意不要雨后或带露采收。
- 4、采后严禁放在阳光下暴晒和在常温下放置时间过长，尽力做到当天采收当天入库，长不超过48小时。
- 5、不能及时入库的蒜苔，应放置在阴凉处，并避免大量堆积，造成苔梢发黄。
- 6、已经开始萎蔫褪色、堆内发热或堆贮时淋雨、水泡过的蒜苔不能入库。7、挑选整理时一定要剔除伤病、苔苞膨大、褪色、软条及划苔的产品，并除去残留叶鞘，苔基部萎缩或断口不整呈斜面、鼠尾状的应进行修剪，苔梢打结的要解开。
- 8、上架预冷时应按贮藏架的设计量均匀整齐摊开摆放，不能超过30厘米厚。9、蒜苔的品温降至0℃后，蒜苔要进行防腐处理，可用蔬菜保鲜烟熏剂，每立方米3--5g，或蔬菜液体保鲜剂，稀释30倍液，每瓶可处理蒜苔4吨。10、保鲜袋要进行检漏，发现有孔洞或破损要用透明胶布粘牢。11、蒜苔经保鲜防腐处理且品温降至0℃后，方可装袋。要按照包装设计容量装袋，如600mm×1100mm，装量30斤（15公斤）；700mm×1100mm，装量40斤（20公斤），装量误差不要超过5%。12、装袋要求在架上操作。待整个库房装完后统一扎口，扎口时袋口应留有一定空隙，保持苔梢膨松，硅窗袋要注意硅窗口朝上。
- 13、气体指标硅窗袋一般控制在O₂：3 - 5%，CO₂：5 - 8%。普通袋为O₂：1 - 2%，CO₂：12 - 14%，前期掌握在CO₂高限、O₂低限指标，后期掌握在CO₂低限、O₂高限指标。开袋周期根据测气情况而定。

邢台跃峰制冷设备有限公司，希望对您有所帮助