西安PBI物理活化苹果气调保鲜袋

产品名称	西安PBI物理活化苹果气调保鲜袋
公司名称	西安海宏包装有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	塑料品种:LDPE 工艺:凹印 用途:食品袋
公司地址	周至县尚村镇海宏路1号
联系电话	029-85166298 18991991513

产品详情

塑料品种	LDPE	工艺	凹印
用途	食品袋	包装层次	销售包装/终端包装
是否现货	现货	规格	客户自定
型号	客户自定	颜色	白色
壁厚	客户自定（mm）		

苹果保鲜操作过程一、苹果特性 苹果属于典型的呼吸跃变型果实，成熟时乙烯生成量很大，呼吸高峰时一般可达到200~800l/l。根据苹果品种不同耐贮藏性差异很大，早熟品种如：黄魁、金冠、丹顶、祝光等，采收期早，不耐长期贮藏。中晚熟品种如：红星、红玉、金冠、元帅、红冠等比较耐贮藏，但贮藏不当会使果肉发绵。晚熟品种如：国光、青香蕉、富士、印度等品种耐贮藏性好。二、采收采收成熟度对苹果贮藏的影响很大，采收太早，其外观、色泽、风味都不好，容易发生某些生理病害。如：虎皮病、褐心病、苦痘病、二氧化碳伤害等。对于长期贮藏的苹果，必须在呼吸跃变之前采收。应适当晚采，但采收过晚也容易发生病害。如：肉发绵、衰老、褐变、红玉斑点病、水心病等。采收时尽量避免机械损伤。采收应在晴天进行，雨天、雨后和露水未干的早晨都不宜采收。

三、选果必须剔除有病虫、冰雹、日灼等伤害的果实。四、分级苹果果实采收后应及时挑选、分级。按单果的克重和品质，将同一品质的果实包装在一起。以便运输和预冷。五、预冷果实采收后应在24小时内进行预冷，以去除田间热。如无预冷设施，应在傍晚采收，利用夜间的低气温来降低果实温度，达到预冷效果。六、装袋苹果果实预冷后，待露水消失时装入p.b.i物理活化苹果专用保鲜袋。依照pbi物理活化保鲜袋特性和容量，放入适当重量的苹果。果实重量必须与袋子匹配，既不可超过设计容量，也不可少于80%的设计容量。（例如5 公斤的袋子不可放入超过5 公斤的果实，但至少也要装上4 公斤以上的果实）这样是最佳保鲜效果。包装之前缓缓压袋，将空气排出（非抽真空），收拢袋口，可用封口机、夹子、打活结等方式封口。七、装箱装袋后的苹果应装入配套的纸箱或木箱内，注意堆码整齐，留好通风口。八、贮藏1，温度 适宜的温度可有效的抑制苹果的呼吸作用，延缓果实后熟衰老、抑制微生物活动及防止低温伤害。对于大多数苹果来说适宜的贮藏温度为-1°C~2°C。气调贮藏的适宜温度可比大气贮藏温度高0.5~1°C。适宜低温贮藏可减轻苹果虎皮病，红玉斑点病、苦痘病、衰老褐变病等病害的发展，但贮藏温度过低又会引起冷害。

2，湿度 一般认为苹果的相对湿度85%—95%，若失水达5%~7%，果皮会皱缩，橘苹失重4.4%时，褐心病发病率为4%，失重8.8%时，褐心病发病率为20%。3，气体 对于大多数品种的苹果而言， o?控制在2%~5%，co?控制在3%~6%比较适宜。品种温度℃相对湿度%o?%co?%元帅0~1952~43~5红星0~2952~43~5金冠0~290~952~31~2红玉0~490~9535橘苹3~490~952~31~2赤龙0952~32~3国光-1~0952~43~6富士-1~1953~51~2青香蕉0~290~952~43~5

九、库存管理苹果是对乙烯敏感性较强的果实，贮藏中采用通风换气来降低贮藏环境中的乙烯很有必要。需要定期查库，拣出坏果、烂果。十、保鲜期限p.b.i物理活化苹果专用保鲜袋，可有效地延长苹果的保鲜期，保鲜效果可达一年以上，后熟的苹果保鲜时间更长。可延缓果实的后熟、保持口感，货架期长，上市率高。p.b.i就是保鲜