

西安P.B.I物理活化木瓜气调保鲜袋

产品名称	西安P.B.I物理活化木瓜气调保鲜袋
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)		

木瓜保鲜操作过程一、采收木瓜以果皮颜色来划分成熟度，木瓜在由深绿色转为淡绿色，果顶处有些微黄色时即可采收。用针划破果皮，流出的汁液接近透明就表示该果实将要成熟，可以采收。采收最好用刀割断果柄，比直接扭断果柄的贮藏效果好。采收过早，果实不能后熟，采收过晚不耐贮藏。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。二、选果木瓜果实必须硬、无擦伤、无虫害、无瘀痕、无晒斑、无病菌。三、分级木瓜果实采收后应及时挑选、分级。分级时要求选择成熟度一致、重量大小一致的果实统一包装。四、装袋因木瓜果实果皮非常薄，运输时的摩擦和撞击，能使果皮损伤，导致病菌入侵，因此公司特制了pbi木瓜专用单果保鲜袋。分级后的木瓜，每个果实均需套袋，果蒂朝下。六、装箱木瓜装袋后的应装入配套的纸箱或木箱，中间用纸纤维或木纤维填充，注意堆码整齐，留好通风口七、贮藏木瓜是呼吸跃变型果实，果皮较薄，采后易失水，严重时果皮出现凹陷，木瓜对低温敏感，易发生冷害，发生冷害后果实成熟推迟，易感染微生物而发生腐烂，严重的着色呈斑点状，味道极差。1，温度木瓜贮藏的适宜温度为12℃，温度低于10℃时就出现冷害症状。2，湿度木瓜适宜的相对湿度为85%—90%，可通过经常洒水增高空气湿度。若湿度达不到要求果实水分会流失。3，气体木瓜属于呼吸跃变型水果，对乙烯非常敏感，受乙烯影响易软化。木瓜适宜的气体组合是1%~4%的O₂和低于5%的CO₂。八、库存管理入库后的木瓜要定期（建议每周一次）观察、测量并做好记录。挑出仓库中的烂果、坏果，避免带有酒精气味和释放乙烯的物质混入果库，造成大量果实腐烂。使用p.b.i物理活化木瓜专用保鲜袋，可有效地延长木瓜的保鲜期达21天以上，延缓果实的后熟、变软，保持口感，上市率高。

p.b.i就是保鲜

