

# 安装冷库价格 莒南冷库安装 沂星制冷设备

产品名称	安装冷库价格 莒南冷库安装 沂星制冷设备
公司名称	沂水沂星制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东临沂沂水沂城街道东二环东50米
联系电话	13563933137

## 产品详情

我国的冷链物流行业还在起步阶段，行业缺乏统一的标准，安装冷库价格，管理混乱。而且，食品贮存和运输环节也会出现食品安全事件，这一行业面临的问题还很多。

基于行业起步的特征，安装冷库工程，这个行业的人们经常思考的问题，是如何在短时间内赚到一笔钱，把自己的公司做大做强，但是他们却忽略了不少重要的细节，地坪设计和冷库节能就是很重要的一环。固化地坪耐磨性强，莒南冷库安装，还能控制污染。

### 什么是速冻库？

速冻冷库是指食品迅速通过其最大冰晶生成区，当平均温度达到-18℃ 时而迅速的方法。食品在过程中会发生各种各样的变化，如物理变化，细胞组织变化以及生物和微生物变化等。速冻冷库的温度一般为-15℃ ~-35℃ ，主要用途：速冻冷库主要用于食品、药品、药材、化工原料等物品的低温冷冻。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化，如物理变化（体积、导热性、比热、干耗变化等）、化学变化（蛋白质变性、色变等）、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻食品的特点是大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说，在冻过程中必须库保速证使食品所发生的上述各种变化达到大的可逆性。

### 低温酸奶潜力无限 冷库等制冷设备为其保驾护航

我们经常在超市冷藏风幕柜里看到的低温酸奶，一般采用新型的低温制作工艺，包装上也通常会标明贮存温度为2~6℃ 。

酸奶在配料时，会在55℃ ~65℃ 的高温环境下，处理完成后，还要进行高温杀菌。目前乳品厂多采用巴氏杀菌，即采用95℃ 的高温进行杀菌处理。灭菌之后，要在40℃ ~43℃ 之间进行高温发酵。发酵后的酸奶需要快速冷却到5℃ ，以保证酸奶的质地、口感和风味。

业内人士表示，酸奶的冷却速度有严格的时间限制。酸奶中含有的保加利亚乳干菌，小型冷库安装，和嗜热链球菌的生长温度分别为22℃和20℃，进行发酵包装后的酸奶，会降温至20℃左右，进而降至5℃左右，而后续的进一步降温冷却，需要在快速降温冷库内进行，此类功能的冷库温度在-1~0℃左右。此外，降温的时间有着严格的控制范围，以杯装酸奶为例，依照规格不同，必须要在半小时至一个半小时内完成温度从20℃左右降至2~4℃，只有这样才能稳定酸奶中活性菌乳酸菌发酵生产的活性物质的数量，保障酸奶的营养成分不受破坏。

安装冷库价格-莒南冷库安装-沂星制冷设备由沂水沂星制冷设备有限公司提供。沂水沂星制冷设备有限公司（[www.yixingzl.cn](http://www.yixingzl.cn)）实力雄厚，信誉可靠，在山东临沂的工业维修、安装等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领沂星制冷和您携手步入辉煌，共创美好未来！