

凤城冷库用户打听；蔬菜保鲜冷库保存问题

产品名称	凤城冷库用户打听；蔬菜保鲜冷库保存问题
公司名称	大连佳通机电制冷工程有限公司
价格	100.00/台
规格参数	
公司地址	辽宁省大连市甘井子区伟业东街4号1单元3层1号（注册地址）
联系电话	0411-39841777 15040428187

产品详情

凤城冷库安装师傅与你谈谈；蔬菜是每个人每一天都需要的必备品，在炎热的夏季面前，蔬菜的保存是个很大的问题，凤城冷库安装师傅的到来很好的为大家解决了这一个问题，蔬菜保鲜有哪些需要注意的呢？

第一：果蔬在入库前要进行挑选和整理 挑选工作要仔细的逐个进行，其目的是把带有机械伤、虫伤或成熟度不同的果蔬分别剔除。因为果蔬中含有大量的水分和营养物质是微生物生活的良好培养基。微生物侵入果蔬体内的途径都是在果蔬的机械伤或虫伤的伤口处被微生物污染的果蔬很快就会全部腐烂变质。不同成熟度的果蔬也不宜混在一起保藏。因为较成熟的果蔬再经过一段时间保藏后会形成过熟现象，其特点是果体变软并即将开始腐烂。有些果蔬经过挑选后质量好的、可以长期冷藏的应逐个用纸包裹，并装箱或装筐。包裹果蔬用的纸不要过硬或过薄，最好是用经过对果蔬无任何不良作用的化学药品处理过的纸。有柄的水果在装箱、筐时要特别注意勿将果柄压在周围的果体上，以免把别的水果果皮碰破。在整个挑选整理过程中都要特别注意轻拿轻放，以防止因工作不慎而使果体受伤。

第二：果蔬入库后要采取进步降温的办法；果蔬在采收后最好在原料产地及时进行冷却把果蔬内部的热量散出。冷却后的果蔬用冷藏车运到冷藏库可直接进行冷藏。如果原料产地未经冷却的果蔬进入冷藏间后，要采取逐步降温的办法，防止某些生理病害的发生。

第三：湿度调节 果蔬中含有大量的水分，这是维持果实生命活动和新鲜品质的必要条件。采摘后的果蔬不能再从母体上获得水分的供给，在长期储藏过程中逐渐蒸发水分。大多数水果蔬菜其干耗、重量损失超过5%时就会出现枯萎等鲜度下降的明显象征。特别是水果相当于耗达5%以后就不可能恢复原状。果蔬的水分蒸发一方面是由于呼吸作用散发出一部分水分，另一方面是储藏环境的空气湿度过低引起果蔬枯萎，降低了商品价值。因此，高温库的湿度要很好地进行调节，一般要求在85%--90%左右。如果湿度过低，可在鼓风机前配合自动喷雾器，随冷风将细微小雾送入库房空气中加湿空气。没有自动喷雾器也可在地面上洒些清洁的水或将湿的草席盖在包装容器上，来增加冷藏间的相对湿度。但如果湿度过高，果蔬的表面过于潮湿，有时还凝有水珠给微生物滋生创造了条件果蔬容易腐烂，这时可在库内放些干石灰、无水氯化钙或干燥的木炭吸潮。高温冷藏间的温度和相对湿度都应尽量保持稳定不得有较大幅度波动，否则会刺激果蔬的呼吸作用增加消耗，另外果蔬还会“出汗”降低了它的储藏性。

第四：不同种类的果蔬应控制在各自的最适温度下进行储藏 因为不同种类的果蔬它能忍受低温的能力是各不相同的不适宜的低温和冷冻，会影响果实正常的生理功能引起风味品质的变化或生理病害的产生，这对储藏是不利的。因此高温冷藏储藏水果蔬菜应根据不同种类控制不同的储藏温度。凤城冷库安装欢迎您咨询？

我们的地址：大连甘井子电话：0411-86446391联系手机：13236904069 期待您的咨询