大连低温肉类冷库保鲜,冷却肉食品低温的保鲜方法与技术

产品名称	大连低温肉类冷库保鲜,冷却肉食品低温的保鲜方法与技术
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

大连低温肉类冷库保鲜_冷却肉食品低温的保鲜方法与技术； 我国冷库的冻结物冷藏间的温度，一般为-18°C～-20°C，而且要求在一昼夜间，室温的升降幅度不得超过1°C，如库温升高，不得高于-12°C。在这种稳定的低温条件下，脂肪的氧化分解，肌肉蛋白质的分解变性，酶的破坏，微生物的作用及食物的颜色，干耗等化学，物理变化就变得缓慢了。而且，冻藏温度越低，变化就越小，贮藏期限就越长。冻藏的冻结物的质量和数量在很大程度上与空气的相对湿度和循环速度有关：空气相对湿度越高，循环速度越低，食品的干耗就越小，当冻藏温度在-18°C时，要求空气相对湿度为96%～100%，而且只允许有微弱的自然空气循环，才能保证食品的质量。并要求食品在冻结时，其温度必须降低到不高于冻结物冷藏间的温度3°C，然后再转库贮藏较为合理。例如，冻结物冷藏间的温度为-18°C，则食品的冻结温度应在-15°C以下。但在生产旺季，对于就地近期销售的食品，冻结温度允许放在-10°C以下；长途运输中装车、装船的食品冻结温度不得高于-15°C；外地调入的冻结食品，其温度如高于-8°C时，应复冻到要求温度-15°C后，方可入低温库冻藏。（注意只允许复冻一次，不得两次。）
食品在冻结贮藏中，应注意不要超过允许的冻藏期，比避免食品丧失商品和使用价值。 低温冷库
畜肉类冷冻保鲜技术 一、畜肉类冷却保鲜技术 （一）畜肉类冷却的目的、方法及要求牲畜在刚屠宰完毕时，因体内的热量还没有散去，肉体温度一般为38°C～39°C。在宰后很短的时间内，由于体内的新陈代谢作用仍继续进行，并释放出热量，但呼吸、活动等热量消耗却已经停止。因此，刚宰杀后的胴体温度还会略上升。宰杀1小时后的肉体温度比宰时要高1.5°C～2°C。肉体处于这样搞的温度且又十分潮湿的状态下，适宜微生物的生长繁殖，这对于肉的贮藏极为不利。

大连低温肉类冷库保鲜_冷却肉食品低温的保鲜方法与技术就谈到这里吧？谢谢!

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