

冰冻台 冠威制冷设备商用冰台 冰冻台批发

产品名称	冰冻台 冠威制冷设备商用冰台 冰冻台批发
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

贮藏保藏

贮前准备

对制冷系统、气调系统、加湿系统等进行检查:入贮前应着手做好贮前的准备工作。检查制冷系统、气调系统等是否能正常工作,发生故障及时修理。并且在入贮前3天,冰冻台,开启制冷系统对库房进行梯度降温,达到贮藏要求的温度。

库房的消毒灭菌;库房的卫生是影响果蔬贮藏质量的一个很重要的因素。库房必须保持清洁卫生、无毒、无异味。入贮前应进行彻底灭菌,以免其浸染果蔬,引起果蔬腐烂。

原料的采收:最适采收期的确定;把握好果蔬的成熟度和最适采收期的确定,对果蔬气调贮藏是至关重要的。必须严格要求,采收过早或过迟,都会对果蔬贮藏不利。采收过早,不仅果蔬的大小和重量达不到标准,而且风味、品质和色泽也不好。采收过晚,果蔬已经成熟衰老,不耐贮藏和运输。果蔬最适采收期的确定应考虑到果蔬采后的用途、它们本身特点、贮藏时间长短、贮藏方法等。对用于贮藏的果蔬应适当早采,对一些有呼吸高峰的果实应在达到生理成熟和呼吸跃变前采收。采收期的确定方法,可采用感观测定、物理测定、化学测定,以及根据日历气象与果蔬生长发育的关系综合判断。

预冷和整理;收购来的原料,应及时预冷。预冷的目的是迅速除去田间热,使其急速降温,冷却到适宜的温度,以有效地抑制腐烂微生物的生长,冰冻台定做,抑制酶活性和呼吸强度,减少产品的失水和乙烯的释放。预冷可用专门的预冷车间或冷库,但预冷必须有计划地进行,安排好原料入库量,加快入库进度,缩短入库时间。

整理:按照贮藏原料质量标准对原料进行严格地挑选,剔除异形、病虫、伤残等果蔬,并按一定质量捆把包装。整理加工可在预冷库进行,工作力求快捷。没有预冷间应在阴凉处进行。

防霉保鲜处理:在预冷阶段,应对入库的原料及时进行灭菌保鲜药品处理,由于原料在田间带有许多真

菌和细菌。另外，原料在采收、运输及装卸过程会造成一部分机械损伤，这样就更容易被浸染。如果不有效地进行化学药品处理使病原菌发展受限制，否则就会造成一定贮藏损失。

贮藏管理

贮藏管理是贮藏效果好坏的关键，贮藏过程中必须调节控制好库内的温度、相对湿度、气体成分，通气循环系统等，冰冻台批发，做好各项监测工作。库内温度波动不能超过0.5℃；对相对湿度管理重点是加湿器及监测系统，适时开机增湿，气体成分管理应在封库后迅速降氧，最终使氧气、二氧化碳、氮气三者之比达到一个适宜的平衡状态。在贮藏期内，应对原料的感观性状、硬度、总糖含量、失水率、病烂情况等观测，并作好各项记录，总结分析，指导贮藏管理。

出库销售 出库是贮藏的最后一个环节，何时出库，冰冻台价格，每次多少，都要根据市场的需求进行合理安排。由于气调间库门一旦打开后，贮藏环境被破坏，这样会引起果蔬呼吸加快，失水增加等等，因此应做到开一间，销售一间。如暂时发运不走，应将出库的果蔬转入冷库。出库后应进行必要的挑选、分级、包装使果蔬具有良好的外观，提高其产品档次，赢得更大的市场。附件丰水梨贮藏工艺。

(1) 贮藏指标:1、温度: 0 ± 1 ℃;2、湿度:90%~95%;3、气体成分: O_2 8%~10% CO_2 0~1%;4、贮藏期:4~6个月。

(2) 丰水梨品种及贮藏特点 梨分为秋子梨、白梨、砂梨和西洋梨四大系统。因品种不同耐贮藏性不同，其中白梨大多数耐贮藏，砂梨系统不如白梨系统，丰水梨属于砂梨系统中之一，其果实近用形，表皮褐色，阴面有微红晕，果点大、多，果肉黄白色，细嫩多汁味甜，耐贮藏性差。

(3) 贮藏工艺技术 适时采收 分选、包装 预冷(于0℃预冷48h) 贮藏(按贮藏指标进行条件控制) 贮藏管理(温湿度、气体成分、物料观测) 出库、分选、包装 销售

冰冻台的使用方法

- 1、风机开始工作，将电压调至适当（一般为220V），待洁净采样车运转15分钟后，放入采样桶；
- 2、采样结束后，取走采样桶，关掉风机及电源，拔掉电源线，将采样车移到原来的位置。
- 3、洁净采样车移至需要采样的地方，固定采样车(刹车)；接通电源，打开电源开关，打开风机开关；

冠威厨具生产的产品具有质量稳定、性能优良、高效等特点，深受广大用户的好评。我厂将继续秉承“质量，信誉至上的经营理念，以优质的产品、满意的服务，对广大消费者承诺，每一件冠威产品都是值得信赖和自豪的。我们将用全部智慧和心力，确保您的利益得到高的尊重。

冰冻台-冠威制冷设备商用冰台-冰冻台批发由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂（www.cnguanwei.com）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东冠威制冷一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：穆玉燕。同时本公司（www.sdmalatanggui.cn）还是从事麻辣烫柜，麻辣烫设备，商用麻辣烫柜的厂家，欢迎来电咨询。