

# 保鲜花椒加工线厂家

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 保鲜花椒加工线厂家                        |
| 公司名称 | 诸城市盛铭机械有限公司                      |
| 价格   | 30000.00/台                       |
| 规格参数 | 品牌:山东宝星<br>型号:bxsd-100<br>产地:诸城市 |
| 公司地址 | 诸城市东环路88号                        |
| 联系电话 | 15866510488                      |

## 产品详情

云南——保鲜花椒加工线厂家——山东宝星机械有限公司

一种青花椒的冷冻保鲜方法，包括步骤：

- S1、采摘，采摘表皮呈深绿色，油胞明显突起的青花椒；
- S2、筛选，将采摘来的青花椒进行筛选，去除杂质，选择颗粒饱满、光泽油亮的青花椒备用；
- S3、杀青，将选好的青花椒静置于45～80度的淡盐水中，并浸泡5～10分钟，使其断生；
- S4、沥水涂膜，将杀青好的青花椒平铺，并将青花椒表皮上面的水分沥干，使其表皮上没有明显水渍即可，静置使其自然冷却，然后采用喷淋头施加质量分数为1%的壳聚糖溶液在沥干冷却的青花椒上；
- S5、速冻，将沥水冷却好的青花椒放置于温度为-40～-20度的冻库中速冻1～3天；
- S6、包装，将速冻好的青花椒使用软包装进行包装，包装分为两种包装方式，一种为真空包装，一种是向包装袋里填充惰性气体包装；
- S7、保存，将包装好的青花椒放置于温度为2～5度的冷库低温保存。

上述的青花椒的冷冻保鲜的方法，在所述步骤S1中，采摘时应选晴天上午八点～九点，采摘的花椒颜色鲜亮，采摘的青花椒低于装置花椒容器容积的70%，以免碰破油胞。

用户在使用过程中如出现问题，可享受我们提供的多种服务。

## 1、技术咨询

如设备在使用过程中出现故障或遇有疑难问题，请您先阅读产品说明的“常见故障排除法”自行解决，如不能解决，请与当地的售后服务部或山东宝星机械有限公司服务中心联系。如需上门，按预约好的时间，维修人员将准时上门为您维修产品，维修完毕后请您在维修凭证上签字认可，并提出宝贵意见。

## 2、免费维修

在按照使用说明书进行正常使用，且属在维修期内发生故障的，当地售后服务部或销售单位将为您提供维修或送修。

## 3、收费维修

- (1) 用户使用或保管不当而不能正常使用的。
- (2) 不按产品说明书安装本产品，或自行拆卸内部零件导致损坏的。
- (3) 无保修卡和发票的。
- (4) 在保修卡上未记载购买日期、销售单位和无销售单位盖章的，或记载内容有修改的。
- (5) 保修期内不符合免费维修条件的。
- (6) 因不可抗力或自然灾害造成损坏的。

收费标准：保修范围之外的产品维修，我们将收取更换的配件费，如需上门另收取上门服务费。

## 4、提供配件

若您需要购买配件，请与山东宝星机械有限公司服务中心联系，并注明配件名称、规格和数量。当我们收到您的汇款后，将在三天内将您所购配件寄出。