

速冻柜定制设计 佰鲜制冷 速冻柜定制

产品名称	速冻柜定制设计 佰鲜制冷 速冻柜定制
公司名称	广州佰鲜制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大龙街市新水坑段22号
联系电话	13380014292

产品详情

速冻食品中用到的蔬菜、肉类等生鲜原料一般都是就近的农场或者种植基地提供的，收获之后直接配送到冷冻食品加工厂，从采摘到冷冻的时间很短，并且正规的冷冻加工厂会对食品的品质进行检测，确认合格后清洗干净才用于加工。速冻食品经过反复冷冻，速冻柜定制设计，营养价值会有变化吗？答案是肯定的，速冻食品次解冻时，食物内的水分会重新分布，细胞内水分向外流失，使那些易溶于水的营养素，比如某些维生素随之流失。速冻柜定制服务热线。

同时，小冰晶会不断变大，这样冰晶对细胞的伤害就会增大，当再一次解冻时营养就会损失很多。所以，速冻食品不宜反复冷冻。经过急速处理的加工食品，营养流失很少。另外，在零下18恒温条件下储存，速冻柜定制供应，可以使食品的营养价值保持在理想状态。要到正规的超市、卖场，选购有资质企业生产的产品；要注意查看产品的生产日期、保质期和QS标志；产品包装要密封完整；产品表面有光泽，无大量冰霜晶体残留；触摸产品表面，手感坚硬，未出现软化现象；肉禽产品没有大量、冰块残留。速冻柜定制服务热线。

速冻柜定制

速冻柜定制超低温速冻柜：一种经过将新鲜原料经过适当的前处理，在零下25度以下和极短时间内大量产品的率的设备。

把速冻的物品中心温度冻达到-18℃，以达到营养成分不流失，品相不变色泽晶透。速冻食品完全以低温来保持食品原来的品质，速冻柜定制哪家好，而不需要借助任何防腐剂或添加物，所以速冻食品具有味美、新鲜、方便、快捷、健康、卫生特征。

超低温速冻柜用途非常多，从食品行业到行业等等，都能用到。根据不同的使用环境和使用效果要求，速冻柜的制冷空间从-45℃到0℃，各有自己的区间。

速冻柜定制速冻的优点

一般来说，速冻柜定制速冻食品的质量高于缓冻食品。速冻的主要优点可以归纳为以下几点：

形成的冰晶体颗粒小，对细胞的破坏性也比较小。

时间越短，允许盐分扩散和分离出水分以形成的时间也随之缩短。

将食品温度迅速降至到微生物生长活动温度以下，速冻柜定制，就能及时阻止食品瓦解。

迅速时，浓缩的溶质和细胞组织、胶体以及各种成分相互接触的时间也显著缩短，因而浓缩的危害性也随之下落。

肉类在较低温度下冷冻储藏，蛋白质和矿物质的含量基本不会发生变化，和新鲜肉类相比，冻肉除了口感变差，在营养上并没有太大的损失。和新鲜果蔬相比，冷冻果蔬虽然口感上差了些，营养价值可能更高。因为，蔬菜水果从采摘下来，再经过运输、贮藏等过程，营养就在不断损失中，而冷冻果蔬一采摘下来就会很快的进行冷冻，呼吸作用几乎停滞，微生物的活动也受到抑制，其实更有利于营养的保留。速冻柜定制服务热线。

一般来说，无论在冷链运输还是生产加工环节，大品牌在质量方面更有保证。虽然速冻食品的保质期长，但还是要挑选那些离生产日期近的产品购买。吃的时候也尽量先把临近保质期的速冻食品吃完。影响速冻食品营养价值的，不是速冻本身，而是销售链条中的冷链保存。一般速冻要求全程保存过程中不能解冻。但是很多地方冷链无法保障，容易导致速冻食品在运输、储存的过程中部分解冻，从而使微生物大量繁殖，影响营养价值和安全性。速冻柜定制服务热线。

速冻柜定制设计-佰鲜制冷(在线咨询)-速冻柜定制由广州佰鲜制冷设备有限公司提供。广州佰鲜制冷设备有限公司（www.besfresh.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！