

果蜡 FS2011 水果保鲜剂

产品名称	果蜡 FS2011 水果保鲜剂
公司名称	衢州市柯城巨里果蜡厂
价格	6000.00/桶
规格参数	型号:FS2011 类别:水果保鲜剂 品牌:骏发
公司地址	衢州市柯城区石梁镇珊塘村
联系电话	0570-3868155 13656701112

产品详情

型号	FS2011	类别	水果保鲜剂
品牌	骏发	有效物质含量	99 (%)
执行标准	HG2929—1990(1997)	主要用途	水果增亮保鲜

(一) 主要原料本产品选用天然树脂(紫本胶小虫的提炼产品)。(二) 使用范围本产品用于苹果、柑、橘、橙、柚子、梨、花卉等多种瓜果蔬菜的上光打蜡。(每一种果蔬保鲜蜡的针对性强)(三) 功能与特点1、涂覆保鲜蜡后能在果蔬表面形成一层光亮、透明的可食性蜡层,保护果面。2、能遮盖住果蔬表面上的气孔,减少水分蒸发,防止果皮皱缩;3、阻碍了果蔬的气体交换,降低其呼吸强度,抑制了果蔬细胞内酶的活性,使糖酸含量降低速度变缓,延长了果蔬的贮藏期和货架期;4、防止微生物侵染;5、增加色泽、亮度、质感,改善外观,提高果蔬商品价值及市场竞争力;(四) 施用方法机械施用:适用于国内外各型号清洗打蜡抛光设备使用,蜡液无须稀释处理,一吨果品需要蜡液1升。人工涂抹:果品清洗晾干后,取少量果蜡,用软布或海绵均匀涂抹于果面,自然晾干。处理一吨果品需要蜡液约1升。(五):包装规格:提供20kg,200kg两个包装规格,用户可根据需要选择。(六) 储存:请密闭保存,摆放于干燥,阴凉处,避免过热,远离火源,避免受冻。