

# 水果果蜡 FS2011 水果保鲜剂

产品名称	水果果蜡 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

### “骏发”果蜡产品说明书

成分：巨里果蜡厂生产的果蔬保鲜剂由天然树脂被膜剂与天然植物杀菌剂复合而成，不含任何化学防腐剂，无环境污染，对人、畜无害，适用于柑桔、苹果、梨、板栗、瓜子、西红柿、萝卜等果蔬的贮藏保鲜。

作用：使用本品处理新鲜水果蔬菜，可在表面形成可食用的保护膜，以减少水分散失，防治果蔬干缩，改善水果的外观品质，同时能抑制呼吸，抑制病害的发生和传播减少损耗，提高好果率，延长果蔬商品的货架期。

研究表明：本品以有效抑制果品生理活动，使用后，可降低失重率5%，降低烂果率1—8%，维生素c、总糖等含量指标有所提高，果品风味及外观保持良好，并增加果蔬光亮度。

使用方法：可通过机械使用或人工涂抹的方法，对新鲜果蔬进行处理，提供处理的果品要无病虫害，要剔除伤、病、残、次品；采收，搬运，挑选都要注意避免损伤。

机械使用：用于水果处理系统的上蜡部分，“骏发”果蜡不稀释。一升果蜡处理1吨至1.5吨水果。

人工涂抹：将水果用清水清洗并擦干（水果表面不太脏时也可省略此步骤）用蘸过“骏发”果蜡原液的

毛巾或海绵等涂抹、晾干。

蔬菜的使用方法和水果的使用方法一样。

打蜡注意事项：

打蜡前需将水果表面彻底清洗干净。打蜡前应确保水果表面无水。打蜡后应立即将水果表面的蜡液烘干/风干。打蜡后24—48小时内，将水果常温避光存放及运输，但应避免低温贮藏，防止其表面结水。

规格：20kg、200kg