

河南环速真空冷却机

生成日期: 2025-10-29

冬天和夏天不一样，所以在蔬菜的保鲜方式上也会有一定的区别，在冬天寒冷的情况下来说，果蔬真空预冷机厂家建议可以使用以下三种类似的方式来对蔬菜进行保鲜！

- 1、保存蔬菜中重要的方式就是要保存蔬菜的水分，在保存的同时又要避免彩页腐烂，所以，果蔬真空预冷机厂家认为，简单的方法就是利用旧报纸将蔬菜包起来，当然吗，在包之前一定要在菜叶上加上一些水分，让菜叶保持足够的水分不被晒干，然后在将根部朝下放入冰箱的冷藏室，这样就会保持较长的时间，保持蔬菜的新鲜感！
- 2、生菜只要放一段时间就会逐渐变软并变色，可将菜心摘除，然后将湿润的纸巾塞入菜心处让生菜吸收水分，等到纸巾较干时将其取出，再将生菜放入保鲜袋中冷藏
- 3、冬季购买的韭菜、蒜黄等青菜，如果一时吃不完，可用新鲜的大白菜叶子包好，放在阴凉的地方，可保鲜数天。经真空预冷机冷却的叶菜，可以延长货架期，无须冷藏可以直接进***次的超市。河南环速真空冷却机

真空冻干机冷阱温度：冷阱是冷冻干燥过程捕获水分的装置，理论上讲，冷阱温度越低，冷阱的捕水能力越强，但冷阱温度低，对制冷要求高，机器成本及运转费用高。实验系列冷冻干燥机的冷阱温度主要有-45℃左右、-60℃左右、-80℃左右等几个档次。冷阱温度为-45℃的冻干适用于一些容易冻干的产品，冷阱温度为-60℃左右的冻干机适用于大部分产品的冻干，冷阱温度为-80℃的冻干适用于一些特殊产品的冻干。冷阱温度对捕水能力的影响实验表明冷阱温度从-35℃下降到-55℃，捕水能力有提升明显，冷阱温度低于-55℃，冷阱的捕水能力提升不明显。因此，在没有特殊需求的情况下，选用冷阱温度-60℃左右是理想的选择。河南环速真空冷却机真空预冷器可以在10到30分钟内将食物从近100度冷却到10度，而不会改变食物的颜色和味道。

真空冷却的基本原理：真空冷却的失水一般在3%左右，不会引起果蔬发生萎软、失鲜。由于果蔬组织内外的压力差，组织内的有害气体和热量也随之被抽出，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。这样，在真空冷却情况下，冷却从组织内部到外表面同时进行，即均匀冷却，这是真空冷却所独有，其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”冷却，因而保鲜时间长。

真空预冷设备是一种冷却加工设备，不是冷藏设备。它的用途只是让果蔬迅速冷却到设定的温度，然后就从设备中将物品取出，或放在空气中，或直接运输，或放入冷库。因果蔬处于休眠状态，其生命力的恢复需要时间过程，这一过程就是保鲜期。

特别注意：真空预冷可以对雨天采收的果蔬表面去水，可以使果蔬表面的小创伤“愈合”减少微生物侵入的机会，还没有其它处理方法，只有真空预冷设备所独有！

众所周知采收的花卉应立即进行快速降温处理，即预冷。鲜花的卖相是重中之重，没有得到迅速降温的鲜花，色泽一定得不到理想效果。刚刚采收的鲜花带有很多热量，生命还没有停止。当真空预冷机遇到鲜花又怎么使鲜花保鲜呢？花卉降温比较有效的一种是真空预冷保鲜。真空预冷保鲜是依据抽取真空的特性把鲜花由体由至体外的热量快速抽走，鲜花由内至外在10~30分钟的速度下快速降温至保鲜所需温度2~3度(可调节)。这时鲜花整体处于休眠状态，停止生长期。就象一个睡美人一样，把美丽的色泽，光鲜的外表展现在你面前，而这段苏醒的过程就是预冷所延长的保鲜期，假如预冷后放入恒温的冷库，这位睡美人何时苏醒便由您控制了。真空预冷机具有降温时间快(一般只需15至30分钟)、效率高、降温均匀、不受包装影响等明显特点，所以在采收好鲜花之后我们可以整理，包装好后再进行真空预冷，这样省时少力，还能比较好的保持鲜花亮丽形象。真空

预冷机属于容积式冷却方式，整体冷却速度快，冷却均匀，受包装和堆放方式影响小。

真空预冷机不是冷藏设备，而是冷却加工设备，是产品放入储藏室前或放上货架前的降温设备。降温后的产品生理变化减缓，可延长产品的储存期或货架期。真空预冷机依靠低压下，水沸点低蒸发热量高的特性设计而成，其主要特点如下：

1. 冷却速度快:20-30分钟即可达到所需的冷藏温度。
2. 冷却均匀:产品表面自由水汽化带走自身热量达到冷却目的，实现从内到外均匀降温。
3. 干净卫生:真空环境下，可杀菌或阻碍细菌繁殖，防止交叉污染。
4. 薄层干燥效应:有医治保鲜物表皮损伤或阻碍扩大等独特功效。真空预冷机的降温速率取决于物品的表面积与体积之比和真空抽取的速度。河南环速真空冷却机

真空预冷机不受包装限制:只要包装有气孔，即可均匀冷却物品。河南环速真空冷却机

通过真空预冷机处理加工后的蔬菜的保鲜期延长，使蔬菜物流方法多样化，蔬菜基地也可以更大规模地组织生产，大量的蔬菜出产后，通过真空预冷，可以根据市场供需量慢慢地出售蔬菜，较大限度延长蔬菜货架期，这在蔬菜保鲜方面是一种重大性的突破。新鲜蔬菜、水果、鲜花、菌类等园艺产品采后很容易变质腐烂而失去商品价值，真空预冷保鲜技术与设备是专为防止鲜菜、鲜果、菌类等鲜活农作物在采后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采后的蔬果、菌类等放置在真空处理槽内，在低压下水份从其表面蒸发出来，利用水分蒸发获取蒸发潜热，从而达到使被处理物迅速均匀冷却的效果。一般经真空处理，可在30分钟左右快速均匀地降至0度左右的适贮运低温，降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。河南环速真空冷却机