

当前位置: 首页 >> 自动化仪表 >

推进净菜生产加工机械化 促进产能和品质的提升

时间: 2020-11-17 作者: 专家委 点击: 326

【仪表网 仪表产业】在餐饮行业内，净菜产品并非新鲜事物。但在近几年的时间内，这种从田间地头直达餐桌的“净菜”在市场上悄然兴起。净菜即食即用，切合了消费需求，买回去可以直接下锅炒，省时又省事，受到城市年轻一族的追捧。净菜满足消费者一日三餐的应急性需求，其方便性为销量的攀升奠定稳固基础。而净菜生产线的使用也为产品生产安全、卫生提供助力。

安顺: 推进净菜加工升级

据了解，安顺市西秀区立足区位优势 and 蔬菜产品特色，大力发展蔬菜加工业，特别是净菜生产加工，真正实现了基地出产量、加工出产品、销量创产值，提高全产业链经济价值。为了提高生产效率，满足市场需求，该地一企业推进加工升级，引进先进的自动化净菜加工生产线，从清洗、切分、称重，到包装、检测基本是实现流水线作业。

据说，目前，扶贫产业园内1号加工车间已建成，安装生产线18条，日加工蔬菜约2000吨。生产线采取自动清洗、自动分切大大提高了生产能力，单线高达每天100吨的加工产能。全部建成投产后，可带动3600余人就业，带动周边80万亩蔬菜基地发展，年产值约17亿元。

睢县: 新建4条净菜生产线

近年来，睢县云腾农业科技有限公司依托睢县资源优势，根据上海市场的实际需求和净菜标准，发展净菜新产业。据悉，该企业总投资3亿元，新建4条净菜生产线项目已完成规划设计，投产后，每年加工生产净菜42000吨。并且生产的净菜产品320项指标均达到规定标准，并为每件净菜产品附上二维码，以确保蔬菜产品每一道工序都可追溯。

长顺: 净菜机器生产渐成规模

据说，长顺县广顺镇来远村一企业净菜加工厂是一个规范化、标准化的净菜加工基地。干净整洁的车间、标准化的流水生产线以及国内先进的新风系统、水处理系统等，净菜生产加工实现自动化、机械化，净菜标准化生产渐成规模。

据相关人员介绍，蔬菜经过净菜加工生产线分选、去皮、洗涤、切割、消毒、称重、包装等流水线作业，不仅提高了净菜生产效率，减少用工成本，同时还对农产品检测和各环节质量把控，严把净菜出厂品质关口，保障餐桌食材安全，让消费者买得放心，吃得安心！

小编结语：不难发现，近几年在毛菜市场趋于饱和的状态下，净菜凭借干净、方便、简单的优势，尤其是当下垃圾分类推动下，或将越来越受到许多消费者的欢迎。净菜加工市场需求规模的不断扩大，也吸引着更多的资本投入。相信随着净菜加工技术和设备不断创新，净菜生产线的使用，保证净菜生产安全、卫生的同时，为产业发展奠定基础。

(来源: 仪表网)

自动化仪表
分析仪器
医疗仪器
传感器
仪器材料
电子电工
试验设备
环境监测
光学仪器
控制系统

合作媒体



友情链接

中国仪器仪表学会 深圳市科协 广东省仪器仪表学会 深圳市仪器仪表与自动化行业协会 中国仪器仪表商情网 中国自动化网 激光制造网