

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 真空保鲜蔬菜生产技术



请输入查询关键词

科技频道

搜索

真空保鲜蔬菜生产技术

关键词: 真空保鲜 蔬菜加工 生产工艺

所属年份: 2004

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 合肥工业大学

成果摘要:

果蔬真空预冷保鲜其原因是将果蔬采摘后经前处理工序装入规定纸箱放在真室内,用真空系统抽真空造成一个低压环境,使得果蔬内部水分蒸发得以挥发,这部分水汽化所需大量气化热来自于果蔬本身。这样便使在水分挥发的同时,果蔬自身得以冷却,20-30min就可以冷却到3℃,而自身只失去1-3%的水分。蒸发的水蒸汽由制冷机的冷凝器予以冷却变成水滴,蓄在箱体底部由水阀排除,并不直接起着冷却果蔬的作用。除水分以外的不可凝气体(空气)用真空系统排除。预冷结束,打开放气蝶阀放气、出料。由于果蔬放在纸箱内,具有一定的热容量,所以温度不会急剧回升,可直接运往市场,也可放入冷藏库中保持温度在不低于2℃。工艺线路:采摘→去黄叶(泥土)→放入纸箱→装入小车架→进入真空室→关门→预冷→预冷结果→开箱出料。该成果可直接用于果园、蔬菜基地、田间、果蔬加工厂、果蔬收购站,经真空预冷保鲜的果蔬可直接由各类交通工具运往市场、集散地、大型农贸市场,也可直接运往国外能保持一周以内的鲜度,如辅以冷藏车、高温冷库可以较长时间的保存。该装置可以系列化,日产10-10000吨的保鲜蔬菜,不加任何保鲜剂,不污染环境,每台报价几万元-几百万元。同时有机加工能力的工厂可以生产该装置,产量可达200台,可获上千万元的经济收入,这是提高农民收入,拉动内需的最佳途径,是经济效益和社会效益都看好的装置与技术。

成果完成人:

[完整信息](#)

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔬星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深加工...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特色产...](#) 04-23
- [生姜深加工产业化孵化技术开发研...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管理体...](#) 04-23

Google提供的广告

行业资讯

- [加工番茄种植技术服务体系建设](#)
- [加工番茄生产技术培训体系建设](#)
- [棉种过量式稀硫酸脱绒设备](#)
- [机采棉加工技术综合示范](#)
- [红花种植、加工产业化开发](#)
- [苜蓿生物制药及特种浓缩饲料...](#)
- [阿勒泰粗羊毛底绒变性处理综...](#)
- [真空碳氮共渗技术在棉花轧花...](#)
- [多功能自动炒栗机](#)
- [1000吨胡萝卜蔬菜果加工](#)

成果交流