

# 安徽宠物食品真空冻干机

发布日期：2025-09-12 | 阅读量：50

真空气调包装机和真空冷却机是较为合适的CP在食品保鲜上，气调包装机和真空冷却机必须结合起来使用才能达到比较好的保鲜效果。在食品经过快速的冷却后，温度从内到外快速降至保鲜温度保持温度均衡。再采用气体阻碍细菌、控制\*\*\*细胞有氧呼吸速度，尽量使其处于休眠状态并杀灭部分细菌。气调包装机在经过真空预冷机对食品进行温度均衡之后，再进\*\*\*调保鲜的包装。在经过经气调保鲜包装后的食品，可以在密闭容器内收到气体保鲜同时，避开仓储、运输、销售等环节的二次污染。真空预冷机特别适用于蔬菜、水果、花卉、蘑菇等的预冷。安徽宠物食品真空冻干机

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。安徽宠物食品真空冻干机传统冷却速度缓慢，而真空预冷机降温速度快，通常只需25分钟左右即可将物品降至适储藏温度。

近年来,真空预冷机横空出世,真空预冷机是在吸收国外同类产品先进技术和使用经验的基础上,根据我国国情自主开发的新产品。预冷机整体设计先进,配套设备合理经济,设备运行可靠,生产效率高,自动化程度高,能耗低,是高温熟食生产的理想配套设备。真空预冷机可以快速、均匀地去除采收带来的田间热量,降低蔬菜的呼吸,从而明显延长保鲜时间,提高保鲜质量。真空预冷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。特别适用于蔬菜、水果、花卉、蘑菇等的预冷。

真空预冷机摆脱了常规蔬菜处理方法,迅速制冷的蔬菜能够达到快速制冷真空保鲜,半小时内的真空状况就能够杀死细菌和蔬菜中的虫类,在真空临界点和雨季潮湿的情况下,可以调节新鲜蔬菜的保水率,这种保鲜机每次可处理1000-6000公斤蔬菜,每天可处理20-120吨,通过真空保鲜机处理后的蔬菜可以进入蔬菜保鲜库,并可延长蔬菜保鲜期1个月以上。真空预冷设备\*是一种冷却加工设备,不是贮藏设备。它的用途只是让物品迅速冷却到设定的温度(同时抽出果蔬内部部分乙烯、乙醛、乙醇等有害气体),然后就从设备中将物品取出。真空预冷后的新鲜果蔬处于休眠状态。其生命力的恢复需要时间过程,这一过程就是保鲜期。选择真空预冷机需要考虑种类,适用范围,外形尺寸,制温范围,容量,日耗电量,类型等多方面因素。

真空预冷机冷却食品与冷库冷却食品有何区别呢？区别1：冷却原理不一——真空预冷机冷却原理是降低被冷却食品表面压力，使得水分子沸点降低，也即在低温下水分子汽化带走大量热量，从而使得食品快速降温；冷库制冷，采用氟利昂等冷媒制冷，并采用密闭空间中的空气传到冷量对食品进行冷却。区别2：冷却介质不一样——真空预冷机冷却介质为食品中的水（包括食品表面附着水），冷库/冰柜/冰箱等冷却介质为空气；区别3：冷却方向不一——真空预冷机冷却方向，由食品芯体往表层冷却；冷库冷却方向相反：由表及内；区别4：冷却效率不一——相同功率的预冷机冷却满载卤肉等高温熟食（90度冷却至0-4度在半小时内）；冷库冷却相同工况食品一般在十个小时以上。真空预冷机可以快速、均匀地去除采收带来的田间热量，降低蔬菜的呼吸，从而延长保鲜时间，提高保鲜质量。安徽宠物食品真空冻干机

真空预冷机在果蔬表面留下了一些细微的划痕，产生了神秘的效果。安徽宠物食品真空冻干机

真空预冷机特点:1. 快速冷却。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。这是真空预冷机大的一面。2. 休眠的结果。这对水果和蔬菜很重要。水果和蔬菜被真空处理到停止生长的程度，这让开发商感到惊讶。那也是真空预冷机，是农业生产中整个水果的快速原汁原味。3. 平均冷却。采用目前传统的冷却方法不同于真空预冷机的冷却方法是由内而外，使食物内外温差不大，并能达到相同。而冷库等传统的冷却方法都是从中间和内部进行的，容易形成中冷中暖的迹象，不利于食品的长期储存。4. 修表中划痕。真空预冷在果蔬表面留下了一些细微的划痕，产生了神秘的效果。5. 提取结果。水在真空中蒸发，并从陷阱中被捕获，这也使得食物表面干燥。安徽宠物食品真空冻干机