保鲜 | 冷链冷库



关键词：冷藏保鲜储存，冷链冷库

摘要：臭氧消毒因具有高效率、低消耗、使用便捷、无残留污染物，既清洁又环保的消毒特点，已广泛地应用于食品的生产、加工、储存运输、水质处理等环节的消毒杀菌、防霉保鲜、清除异味等方面。在冷藏保鲜的应用中，保鲜效果外，尤其臭氧的渗透强无死角和除味防串味的效果让其得到更好的认可和应用。百悦康拥有丰富的臭氧发生器规格可以选择，主推的壁挂式和移动式配合使用，可以根据冷库的大小进行选择规格及数量，而通过软管通入臭氧气体的方式可以避免库内的湿度影响，达到合理的使用效果。

臭氧的应用及说明：

对于储存冷库中的食品，只要控制适当的臭氧浓度，就可以实现带货消毒、杀菌、除霉的工作，从而延长食品的保鲜期，这是其它消毒方法难以做到的。

冷库中堆货往往密而高，而臭氧可弥漫到每一空间，消毒死角少。消毒结束后，臭氧即开始自行分解，无残留污染物，无须换气除味，可避免因换气使冷库温度升高和带入新的细菌，对冷库保湿极为有利。冷库多是低温潮湿的环境，而湿度越大，微生物、霉菌等繁殖越快，食品的腐蚀也越快。而臭氧的特点恰是湿度越大，杀菌力越强，能有效提高货物在高湿度下储存保鲜质量。

与冷库其它消毒方法相比，灭菌率与过氧乙酸基本相同。但远比过氧乙酸消毒方法简便，而无残留污染物。臭氧在消除异味方面可避免串味，可有效地清除空气中以及吸入墙壁、地台板中的食品异味。

臭氧在冷库消毒中的使用，用臭氧对空库房消毒、除味，好、省、快、干净。对新进货可立即开机消毒，杀死带入的细菌和抑制果蔬后熟时间。正常存储期间，可根据商品的不同采取定时或定期用臭氧消毒保鲜。

用臭氧消毒，需保持一定的浓度。一般空库房消毒浓度可控制在 6-8ppm，带货消毒应根据食品的不同控制不同浓度，一般可控制在 2ppm 左右。消毒结束后，应用塑料罩罩住整机，以减少灰尘污染。

臭氧发生器的选型：

- 壁挂式 GQO-V20G：壁挂方式固定安装在冷库外壁，通过软管穿墙通入室内，循环定时
- 移动式 GQO-C40G：手推车方式，带移动脚轮，通过软管穿墙通入室内，适合稍大空间

安装使用注意事项：

- 设备安装在冷库外，通过软管通臭氧气体进入，可控制自动循环工作时间
- 工作时库房内有风机工作增强臭氧快递扩散，达到快速消毒保鲜效果

产品型号及参数表：





名称	壁挂式臭氧发生器	移动式臭氧发生器
型号	GQO-V20G	GQO-C40G
输入电压	AC220V	AC220V
功率	240W	450W
臭氧量	*15-20g/h	*30-40g/h
适用空间	200-400m3	400-800m3
尺寸	600*280*180	650*350*250
备注	外置于冷库，软管通入冷库	外置于冷库，软管通入冷库