

安徽保鲜冷库施工报价

生成日期: 2025-10-26

食品冷藏是食品冷却后在冷藏温度(冰点以上)下保持食品品质的储藏方法。冷藏的方法有空气冷藏法和气调冷藏法。空气冷藏法:食品空气冷藏的工艺效果主要取决于储藏温度、空气湿度和空气流速等。储藏温度是冷藏工艺中很重要的因素,它不但是指冷藏库内的空气温度,更重要的是指食品的温度。空气的相对湿度对食品的耐藏性有直接的影响,过高将导致在食品表面有冷凝水凝结,过低则将导致食品中水分蒸发而出现萎蔫。空气流速确定的原则是:及时将食品产生的热量(生化反应热或呼吸热等)和外界渗入的热量带走,并保证室内温度均匀分布。气调冷藏法(CA贮藏法)是指在冷藏的基础上,利用调整环境的气体来延长食品储藏期和货架期的方法。其原理是:在一定的封闭体系内,通过各种调节方法得到不同于正常大气组成的调节气体(高二氧化碳、低氧),以此来抑制食品本身引起的食品变质的生理生化过程或作用于食品的微生物活动过程。目前采用的技术主要有气调库冷藏法、薄膜封闭调气法和减压贮藏法等。冷藏食品还要求库内温度要相对稳定,温度过大的波动将会引起食物的坏掉变质。安徽保鲜冷库施工报价

一般冷库多由制冷机制冷,利用气化温度很低的液体(氨或氟里昂)作为冷却剂,使其在低压和机械控制的条件下蒸发,吸收贮藏库内的热量,从而达到冷却降温的目的。常用的是压缩式冷藏机,主要由压缩机、冷凝器,节流阀和蒸发管等组成。按照蒸发管装置的方式又可分直接冷却和间接冷却两种。直接冷却将蒸发管安装在冷藏库房内,液态冷却剂经过蒸发管时,直接吸收库房内的热量而降温。间接冷却是由鼓风机将库房内的空气抽吸进空气冷却装置,空气被盘旋于冷却装置内的蒸发管吸热后,再送入库内而降温。空气冷却方式的优点是冷却迅速,库内温度较均匀,同时能将贮藏过程中产生的二氧化碳等有害气体带出库外。安徽保鲜冷库施工报价冷库与冰箱相比较,制冷面积更大,且有共同的制冷原理。

冷库设计安全要求:氨制冷机房、高低压配电室应设置应急照明,照明灯具应选用防爆型,照明持续时间不应小于30min。氨制冷机房应安装氨气浓度检测报警装置及供水系统。水冷却式制冷压缩机应设置断水保护。机房门应向外开,且数量应确保人员在紧急情况下快速离开。设在室外的制冷辅助设备应设防护栏,并设置警示标识。高压储液器设在室外时,应避免太阳直射。库房内应采用防潮型照明灯具和开关。库房内灯具安装高度小于或等于2.2m时,应采用安全电压供电。灯具金属外壳均应接保护线。穿过库房隔热层的电气线路,应采取可靠的防火措施。

冷库的结构:冷却间是商品的预冷加工车间,可以避免高温货物吸冷造成冷冻或冷藏库房温度升高,影响其他冷冻货物。结冻间是对商品(如肉类、禽类)进行冷冻加工的车间,冷却商品经冷冻后才可以进入冷冻库房,进行存储。冷藏库房用于储存冷却商品(如水果、蔬菜等)温度一般保持在0°左右,不允许温湿度有太大幅度的波动,同时为满足果菜类商品的呼吸要求,还应安装换气装置。冷冻库房用于储存冻结的商品,储存时间较长,温度一般在-20°以下。压缩机房是冷库的制冷中心,在选择压缩机时,小型冷库应选择全封闭压缩机,功率小,价格也便宜;中型冷库一般选择半封闭压缩机;大型冷库可选择半封闭压缩机,也可选择氨制压缩机,因其功率大,可一机多用,但安装和管理比较复杂。机械冷库是利用气化温度很低的液体,使它在低压下蒸发变成气体,从而吸收热量,达到降温的目的。

冷库安装的节能设计。冷库制冷机组的选用与工作效率在很大程度上决定着制冷系统的耗电量。通过优化制冷系统配置,提高设备工作效率,减少运行中的能耗,冷库安装方式是:制冷系统选用含氟制冷。氟水冷却

系统的耗能比氨制冷系统低，而且更安全可靠，使用不受限制。冷库建筑材料具有较好的绝热保温能力，可减少冷损，提高冷库的制冷效率，从而降低能耗。冷库制冷机组安装在低温干燥、通风良好、有利于机组运行和散热的地方，能减少冷库运行能耗，减少维护费用，延长冷库使用寿命。冷藏室建造于阴凉室内，配置平移式或电动式库门、带风帘机或保温门帘等方式，可减少开门时的冷量损失，并有利于降低冷库内的能耗。冷库安装使用的是很好的制冷设备，它的工作效率高，运行平稳，冷却速度快，减少了冷库的运行能耗。对多库冷库，多单元控制比单机控制灵活，当冷库内存货少时，有利于降低能耗。平常要加强冷藏设备的维护，严禁倒堆卸货，防止因此砸坏管路，造成制冷剂外泄。安徽保鲜冷库施工报价

果菜类货品对温度有较高的要求，不允许有较大的波动，所以冷藏间还需要进行持续的冷处理。安徽保鲜冷库施工报价

按使用性质区分可分为生产型性、分配性、生活服务性三种类型冷库。按容量区分可分为大、中、小型冷库，大型冷库容量在1万吨以上，中型冷库容量在1千到1万吨左右，小型冷库容量在1千吨以下。按温度区分可分为高温、中温、低温三种类型。高温冷库温度在-5℃至+7℃也称为保鲜库，中温冷库温度在-10℃至-23℃即冷藏库，低温冷库温度在-23℃至-30℃即冷冻库，而32℃以下就是温冷库了。按存放物品区分0℃以上适宜存放水果蔬菜、肉类、菌类、绿植、电子原材料、鲜花、饮料、啤酒等食品保鲜。0℃以下适宜存放水产海鲜、冰淇淋、肉类冷藏、医药、化工类等物品冷藏。-20℃以下适宜存放肉类、鱼类、海鲜、医药、化工物品等冷冻。按功能性区分可分为保鲜库、预冷库排酸库、速冻库、气调库等，例如：蔬菜保鲜库、蔬菜预冷库、猪肉排酸预冷库、肉品速冻库等多种类型。安徽保鲜冷库施工报价