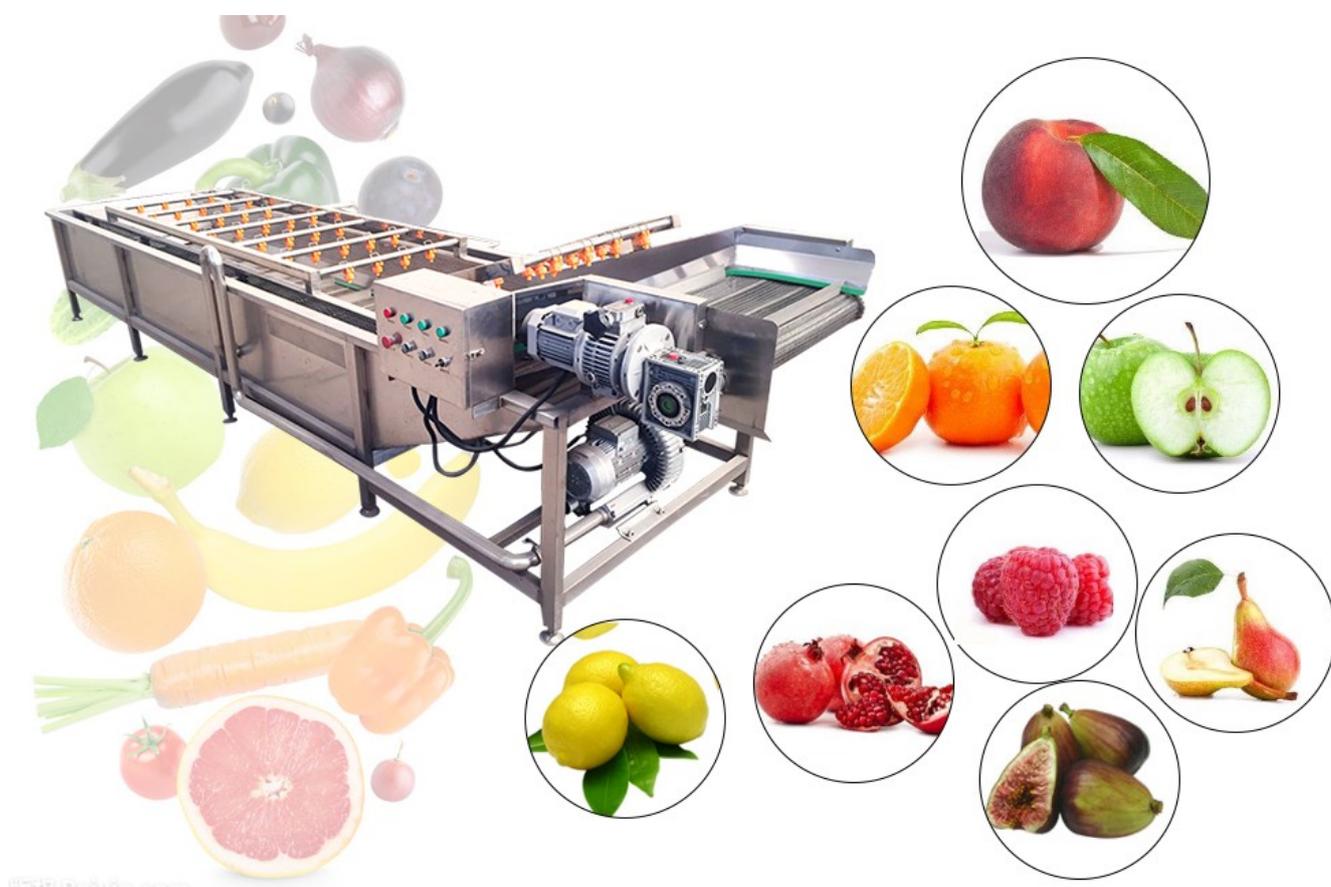


Actualização de equipamento de limpeza e conservação para garantir a qualidade de frutas e legumes frescos

No passado, as pessoas só se concentravam em alimentos e vestuário. Hoje em dia, com o rápido desenvolvimento económico, os conceitos alimentares dos consumidores mudaram muito. E pode voltar mais atenção para a saúde e segurança alimentar. As frutas e vegetais frescos são uma parte essencial de uma dieta saudável. Podem fornecer ao corpo humano múltiplas vitaminas. Nos últimos anos, frutas e legumes frescos e saudáveis têm ocupado um lugar no mercado. Por conseguinte, a melhoria da tecnologia de processamento e da tecnologia de conservação de frutas e vegetais frescos ajudará a garantir a segurança alimentar e a promover o desenvolvimento saudável e ordenado da indústria da restauração.



Actualmente, as frutas e legumes frescos lançados pelos supermercados são frescos, diversificados e bem equilibrados. E são cada vez mais favorecidas pelos consumidores. A base para determinar a qualidade das frutas e legumes frescos está na selecção das matérias primas. As frutas e legumes após a triagem são submetidos ao segundo processo de processamento, nomeadamente, a limpeza de frutas e legumes. Na vida quotidiana, as pessoas utilizam sobretudo água corrente para lavar frutas e legumes. Este método só pode remover pó e impurezas na superfície das frutas e vegetais, mas é impotente para manchas tais como cera de fruta e pesticidas.

Por conseguinte, as fábricas profissionais de fruta e legumes frescos adoptaram máquinas de lavagem de fruta e legumes. A actual máquina de limpeza de frutas e legumes adopta tecnologia ultra-sónica. Ao mesmo tempo, faz com que a ultra-sónica e a turbulência cooperem para conseguir a limpeza de frutas e legumes e remover resíduos de pesticidas. Além disso, existe uma máquina de lavagem de frutas e legumes com tecnologia de purificação de oxigénio activo. E decompõe um grande número de óxidos de alta resistência através da acção de oxidação e plasma, destrói a estrutura molecular da película de resíduos de pesticida. E pode remover pesticidas, insecticidas e preservação de frutas e vegetais e outras substâncias nocivas.



As frutas e vegetais limpos precisam de ser cortados de acordo com as normas correspondentes. O método de corte correcto não só ajuda a prolongar a vida útil das frutas e vegetais, como também melhora o sabor das próprias frutas e vegetais. É relatado que o equipamento automático de corte e processamento de fruta e legumes da fábrica Loyal pode remover completamente a casca e o núcleo, assegurando ao mesmo tempo o aspecto do produto acabado de fruta e legumes frescos cortados. Além disso, a fim de evitar problemas como a exposição directa de frutas e vegetais frescos a apodrecer no ar após serem cortados, o equipamento de corte de frutas e vegetais é operado a baixa temperatura durante todo o processo, o que pode efectivamente evitar a oxidação de frutas e vegetais e melhorar o efeito de bloqueio de frescura.



Os produtos processados precisam de passar pelas fases de armazenamento, transporte e venda, o que requer a conservação de frutas e vegetais frescos cortados. As actuais tecnologias de conservação incluem principalmente a refrigeração a baixa temperatura, a conservação a vácuo, a conservação conservante e a conservação em película. A tecnologia de preservação a vácuo é uma forma segura, inofensiva, eficiente e eficiente de manter as frutas e vegetais frescos, colocando as frutas e vegetais num recipiente selado e utilizando ferramentas como bombas de ar para drenar o ar no recipiente para manter as frutas e vegetais num ambiente de vácuo. Além disso, uma empresa desenvolveu um novo tipo de tecnologia de conservação - a conservação da tinta. E pode efectivamente manter a qualidade das frutas e legumes frescos cortados, ao mesmo tempo que prolonga o prazo de validade das frutas e legumes frescos cortados. É conveniente e seguro, e tem atraído a atenção da indústria.



O ritmo de vida está a ficar cada vez mais rápido. Para os consumidores, frutas e legumes frescos são uma boa escolha, permitindo às pessoas desfrutar de alimentos frescos e saudáveis de forma conveniente e rápida. Ao mesmo tempo, com o avanço da ciência e da tecnologia, as necessidades das pessoas em frutas e legumes frescos tornaram-se cada vez mais elevadas. E começaram a perseguir a frescura e o sabor das frutas e legumes com base em não se deteriorarem. Por conseguinte, Loyal deve continuar a melhorar a tecnologia de processamento e a tecnologia de conservação, e esforçar-se para que os Consumidores proporcionem uma melhor experiência ao consumidor.