

水果蔬菜冷藏保鲜温度参数表

序号	食品名称	含水量	冷结点	比热 (千卡/公斤)		冻结 潜热	贮藏 容积	贮藏 温度	贮藏 相对	贮藏 期天
				高于冰点时	低于冰点时					
1	苹果	85	-2	0.92	0.5	67	7.5	-1-1	85-90	(2-70)
2	苹果汁		-1.7				7.5	4.5	85	(3)
3	杏子	85.4	-2	0.88	0.46	68	7.5	-0.5-1.6	78-85	7-14
4	杏子汁						7.5	0.5	75	(6)
5	龙须菜	94	-2	0.93	0.46	75	7.5	0-2	85-90	21-28
6	咸肉(初腌)	39	-1.7	0.51	0.32	31.2	9.4	-23-10	90-95	(4-6)
7	腊肉(熏制)	13-29		0.30-0.43	0.42-0.29	10-22		15-18	60-65	8-16
8	香蕉	75	-1.7	0.8	0.42	60	15.6	11.7	85	14
9	干蚕豆	13	-1.7	0.8	0.24	10	7.5	0.7	70	(6)
10	扁豆	89		0.92	0.47	71		1-7.5	85-90	8-10
11	甜菜	72	-2	0.77	0.41	58		0-1.5	88-92	7-42
12	啤酒	89-91	-2	0.9	0.45	72	6.2-10.6	0-5		(6)
13	洋白菜	85		0.92	0.47	68		0-1.5	90-95	21-28
14	黄油	14-15	-2.2	0.55	0.34	47	5	-10--1	75-80	(6)
15	酪乳	87-	-1.7	0.9			9.4	0	85	(1)
16	卷心菜	91	-0.5	0.93	0.47	7.3	15.6	0-1	85-90	(1-3)
17	胡萝卜	83	-1.7	0.87	0.45	66		0-1	80-95	(2-5)
18	芹菜	94	-1.2	0.95	0.46	75	9.4	-0.6-0	90-95	(2-4)
19	干酪	46-53	-2.2--10	0.64	0.35	40	5	-1.0-105	65-75	(3-10)
20	樱桃	82	-4.5	0.87	0.46	66	15.6	0.5-1	80	7-21
21	栗子						12.6	0.5	75	(3)
22	巧克力	1.6		0.76	0.75		5.6	4.5	75	(6)
23	奶油	59		0.68		46	7.5	0-2	80	7
24	黄瓜	96.4	-0.8	0.97	0.49	76	7.5	2-7	75-80	10-14
25	葡萄干	85	-1.1	0.77	0.45	67	9.4	0	75-80	14
26	椰子	83	-2.8	0.82			7.5	4.5	75	(12)
27	鲜蛋	70	-2.2	0.76	0.4	54		-10-0.5	80-85	(8)
28	蛋粉	6		0.25	0.21	5	6.9	2	极小	9
29	冰蛋	73	-2.2		0.42	58		-18		(12)
30	鲜鱼	73	-1--2	0.82	0.43	58	12.5	-0.5-4	90-95	7-14
31	干鱼	45		0.56	0.34	36	7.5	-9-0	75-80	(3)
32	冻鱼						8.1	-20--12	90-95	(8-10)
33	果	30		0.42	0.27	24		0-5	70	(6-18)
34	冻水鱼							-23--15	80-90	(6-12)
35	干大蒜	74	-4	0.79	0.42	59		0-1	75-80	(6-8)
36	谷类							-10-2	70	(3-12)
37	葡萄	82	-4	0.85	0.44	65	-9.4	-1-3	85-90	(1-4)
38	火腿	47-54	-2.2--1.7	0.58-0.63	0.34-0.36	40		0-1	85-90	(7-12)
39	冻火腿							-24--18	90-95	(6-8)
40	冰淇淋	67		0.78	0.45	52	18.7	-30--20	85	14-84
41	果酱	36		0.48			8.1	1	75	(6)
42	人造奶粉	17-18		0.8		30	5	0.5	80	(6)
43	牡蛎	80	-2.2	0.84	.044	64		0	90	(20)

44	猪头	46		0.54	0.31	37	5	-18	90	(12)
45	韭菜	88.2	-1.4	0.9	0.46	70		0	85-90	(1-3)
46	柠檬	89	-2.1	0.92	0.46	71	9.4	5-10	85-90	(2)
47	莴苣	94.8	-0.3	0.96	0.48	76		0-1	85-90	(1-2)
48	对虾	76		0.81				-7	80	(1)
49	玉米	73.9	-0.8	0.79	0.42	59		-0.5-1.5	80-85	7-28
50	柑桔	86	-2.2	0.87			9.4	1-2	75-80	(1-3)
51	甜瓜	92.7	-1.7	0.94	0.48	73		2-7	80-90	(7-56)
52	牛奶	87	-2.8	0.9	0.46	69	7.5	0-2	80-95	7
53	奶粉							0-1.5	75-80	(1-6)
54	羊肉	60-70	-1.7					0	80	10
55	冻羊肉						6.2	-12--18	80-85	(3-8)
56	干坚果	3-6	-7	0.22-0.25	0.21-0.22	2.4-4.4	12.5	0.2	65-75	(8-12)
57	菜油	14.4-15						1-12		(6-12)
58	洋葱	87.5	-1	0.99	0.46	69	9.4	1.5	80	(3)
59	桔子	90	-2.2	0.9	0.46	69	9.4	0-1.2	85-90	56-70
60	桃子	96.9	-1.5	0.9	0.46	69	7.5	-0.5-1	80-85	14-28
61	梨	83	-2	0.9	0.46	67	7.5	0.5-1.5	85-90	(1-6)
62	梨干	10		0.28	0.42	77	7.5	0.5	75	(6)
63	青豆豌豆	74	-1.1	0.79	0.22	59	8.1	0	80-90	(7-21)
64	干豆豌豆						7.5	0.5	75	(6)
65	青波萝		-1.5				8.1	10-16	85-90	14-28
66	菠萝	85.3	-1.2	0.88	0.45	68	8.1	4-12	85-90	14-28
67	李子	86	-2.2	0.88	0.45	68	8.1	-4-0	80-95	21-56
68	猪肉	35-42	-2.2--1.7	.048-0.54	0.30-0.32	30		0-1.2	85-90	3-10
69	冻猪肉							-24--18	85-95	(2-8)
70	土豆	77.8	-1.8	0.82	0.43	62	12.5	3-6	85-90	(6)
71	鲜家禽	74	-1.7	0.8	0.43	59	6.2	0	80	7
72	冻家禽	60		0.68			6.2	-30--10	80	(3-12)
73	南瓜	90.5	-1	0.92	0.47	72		0-3	80-85	(2-3)
74	兔肉	60	-1.7	0.8				0-1	80-90	5-10
75	冻兔肉	60		0.68			6.9	-24--12	80-90	(6)
76	萝卜	93.6	-2.2	0.95	0.48	74	8.1	0-1	85-95	14
77	米	1.0	-1.7	0.26			7.5	105	65	(6)
78	腊肠							-4-5	85-90	7-21
79	菠菜	92.7	-0.9	0.94	0.48	73		0-1	90	10-14
80	杨梅	90	1.3	0.92	0.47	72		-0.5-1.5	75-85	7-10
81	糖	0.5		0.2	0.2	40		7-10	低于60	(12-36)
82	(听装)糖汁	36	2.2	0.64			6.2	1	80	42
83	生西红柿	94	-0.9	0.95	0.48	74		10-20	85-90	21-28
84	西红柿	94	-0.9	0.95	0.48	74		1-5	85-90	7-12
85	大头菜	90.9	-0.9	0.93	0.47	72	8.1	0-1	90	(1-4)
86	西瓜	92.1	-1.6	0.97	0.48	72		2-4	75-85	14-21
87	葡萄酒						7.5	10	85	(6)
88	蛋黄粉				0.25	5		1.5	极小	(6)

水果冷库冷藏水果的温度及方法

1、水果冷库冷藏保鲜水果方法

水果采收后应在 3 到 24 小时内，放入 0℃-1℃的冷库中冷藏，冷藏温度条件：温度为 0℃-1℃，相对湿度为 85-90%，库内密封良好。水果进库前要进行空气消毒，为避免果实出库后水汽在果面凝结而引起病原菌侵染，应在贮藏后期逐步提高贮藏温度。

2、不同种类的水果应控制最适温度下进行冷藏，

因为不同种类的水果，它能忍受低温的能力是各不相同的，不适宜的温度冷藏，会影响水果的品质和风味变化或生理病害的产生，这对冷藏是不利的。以水果来讲，一般产于南方或夏季成熟的水果，适宜的储藏温度较高。例如菠萝适宜在+5℃左右储藏柑橘宜在 3℃——6℃储藏，香蕉如在+12℃以下时间太久便不能催熟。而北方生长的，又是秋冬成熟的苹果、梨等果实，一般都可在 0℃左右的温度中储藏。例如金冠、红星苹果宜在 0.5℃——1.0℃储藏，鸡冠、国光苹果宜在-1℃——0℃储藏。因此高温冷藏储藏水果，应根据不同种类，控制不同的储藏温度。

水果蔬菜冷藏保鲜温度参数表

序号	食品名称	含水量 %	冷结点 ℃	比热 (千卡/公斤)		冻结 潜热 Kcal/kg	贮藏 容积 米 ³ /吨	贮藏 温度 ℃	贮藏 相对 温度(%)	贮藏 期天 月
				高于冰点时	低于冰点时					
1	苹果	85	-2	0.92	0.5	67	7.5	-1-1	85-90	(2-70)
2	苹果汁		-1.7				7.5	4.5	85	(3)
3	杏子	85.4	-2	0.88	0.46	68	7.5	-0.5-1.6	78-85	7-14
4	杏子汁						7.5	0.5	75	(6)
5	龙须菜	94	-2	0.93	0.46	75	7.5	0-2	85-90	21-28
6	咸肉(初腌)	39	-1.7	0.51	0.32	31.2	9.4	-23-10	90-95	(4-6)
7	腊肉(熏制)	13-29		0.30-0.43	0.42-0.29	10-22		15-18	60-65	8-16
8	香蕉	75	-1.7	0.8	0.42	60	15.6	11.7	85	14
9	干蚕豆	13	-1.7	0.8	0.24	10	7.5	0.7	70	(6)
10	扁豆	89		0.92	0.47	71		1-7.5	85-90	8-10
11	甜菜	72	-2	0.77	0.41	58		0-1.5	88-92	7-42

12	啤酒	89-91	-2	0.9	0.45	72	6.2-10.6	0-5	(6)
13	洋白菜	85		0.92	0.47	68		0-1.5	90-95 21-28
14	黄油	14-15	-2.2	0.55	0.34	47	5	-10--1	75-80 (6)
15	酪乳	87-	-1.7	0.9			9.4	0	85 (1)
16	卷心菜	91	-0.5	0.93	0.47	7.3	15.6	0-1	85-90 (1-3)
17	胡萝卜	83	-1.7	0.87	0.45	66		0-1	80-95 (2-5)
18	芹菜	94	-1.2	0.95	0.46	75	9.4	-0.6-0	90-95 (2-4)
19	干酪	46-53	-2.2--10	0.64	0.35	40	5	-1.0-105	65-75 (3-10)
20	樱桃	82	-4.5	0.87	0.46	66	15.6	0.5-1	80 7-21
21	栗子						12.6	0.5	75 (3)
22	巧克力	1.6		0.76	0.75		5.6	4.5	75 (6)
23	奶油	59		0.68		46	7.5	0-2	80 7
24	黄瓜	96.4	-0.8	0.97	0.49	76	7.5	2-7	75-80 10-14
25	葡萄干	85	-1.1	0.77	0.45	67	9.4	0	75-80 14
26	椰子	83	-2.8	0.82			7.5	4.5	75 (12)
27	鲜蛋	70	-2.2	0.76	0.4	54		-10-0.5	80-85 (8)
28	蛋粉	6		0.25	0.21	5	6.9	2	极小 9
29	冰蛋	73	-2.2		0.42	58		-18	(12)
30	鲜鱼	73	-1--2	0.82	0.43	58	12.5	-0.5-4	90-95 7-14
31	干鱼	45		0.56	0.34	36	7.5	-9-0	75-80 (3)
32	冻鱼						8.1	-20--12	90-95 (8-10)
33	果	30		0.42	0.27	24		0-5	70 (6-18)
34	冻水鱼							-23--15	80-90 (6-12)
35	干大蒜	74	-4	0.79	0.42	59		0-1	75-80 (6-8)
36	谷类							-10-2	70 (3-12)
37	葡萄	82	-4	0.85	0.44	65	-9.4	-1-3	85-90 (1-4)
38	火腿	47-54	-2.2--1.7	0.58-0.63	0.34-0.36	40		0-1	85-90 (7-12)
39	冻火腿							-24--18	90-95 (6-8)
40	冰淇淋	67		0.78	0.45	52	18.7	-30--20	85 14-84
41	果酱	36		0.48			8.1	1	75 (6)
42	人造奶粉	17-18		0.8		30	5	0.5	80 (6)
43	牡蛎	80	-2.2	0.84	.044	64		0	90 (20)

44	猪头	46		0.54	0.31	37	5	-18	90	(12)
45	韭菜	88.2	-1.4	0.9	0.46	70		0	85-90	(1-3)
46	柠檬	89	-2.1	0.92	0.46	71	9.4	5-10	85-90	(2)
47	莴苣	94.8	-0.3	0.96	0.48	76		0-1	85-90	(1-2)
48	对虾	76		0.81				-7	80	(1)
49	玉米	73.9	-0.8	0.79	0.42	59		-0.5-1.5	80-85	7-28
50	柑桔	86	-2.2	0.87			9.4	1-2	75-80	(1-3)
51	甜瓜	92.7	-1.7	0.94	0.48	73		2-7	80-90	(7-56)
52	牛奶	87	-2.8	0.9	0.46	69	7.5	0-2	80-95	7
53	奶粉							0-1.5	75-80	(1-6)
54	羊肉	60-70	-1.7					0	80	10
55	冻羊肉						6.2	-12--18	80-85	(3-8)
56	干坚果	3-6	-7	0.22-0.25	0.21-0.22	2.4-4.4	12.5	0.2	65-75	(8-12)
57	菜油	14.4-15						1-12		(6-12)
58	洋葱	87.5	-1	0.99	0.46	69	9.4	1.5	80	(3)
59	桔子	90	-2.2	0.9	0.46	69	9.4	0-1.2	85-90	56-70
60	桃子	96.9	-1.5	0.9	0.46	69	7.5	-0.5-1	80-85	14-28
61	梨	83	-2	0.9	0.46	67	7.5	0.5-1.5	85-90	(1-6)
62	梨干	10		0.28	0.42	77	7.5	0.5	75	(6)
63	青豆豌豆	74	-1.1	0.79	0.22	59	8.1	0	80-90	(7-21)
64	干豆豌豆						7.5	0.5	75	(6)
65	青波萝		-1.5				8.1	10-16	85-90	14-28
66	菠萝	85.3	-1.2	0.88	0.45	68	8.1	4-12	85-90	14-28
67	李子	86	-2.2	0.88	0.45	68	8.1	-4-0	80-95	21-56
68	猪肉	35-42	-2.2--1.7	0.48-0.54	0.30-0.32	30		0-1.2	85-90	3-10
69	冻猪肉							-24--18	85-95	(2-8)
70	土豆	77.8	-1.8	0.82	0.43	62	12.5	3-6	85-90	(6)
71	鲜家禽	74	-1.7	0.8	0.43	59	6.2	0	80	7
72	冻家禽	60		0.68			6.2	-30--10	80	(3-12)
73	南瓜	90.5	-1	0.92	0.47	72		0-3	80-85	(2-3)
74	兔肉	60	-1.7	0.8				0-1	80-90	5-10
75	冻兔肉	60		0.68			6.9	-24--12	80-90	(6)

76	萝卜	93.6	-2.2	0.95	0.48	74	8.1	0-1	85-95	14
77	米	1.0	-1.7	0.26			7.5	105	65	(6)
78	腊肠							-4-5	85-90	7-21
79	菠菜	92.7	-0.9	0.94	0.48	73		0-1	90	10-14
80	杨梅	90	1.3	0.92	0.47	72		-0.5-1.5	75-85	7-10
81	糖	0.5		0.2	0.2	40		7-10	低于 60	(12-36)
82	(听装)糖汁	36	2.2	0.64			6.2	1	80	42
83	生西红柿	94	-0.9	0.95	0.48	74		10-20	85-90	21-28
84	西红柿	94	-0.9	0.95	0.48	74		1-5	85-90	7-12
85	大头菜	90.9	-0.9	0.93	0.47	72	8.1	0-1	90	(1-4)
86	西瓜	92.1	-1.6	0.97	0.48	72		2-4	75-85	14-21
87	葡萄酒						7.5	10	85	(6)
88	蛋黄粉				0.25	5		1.5	极小	(6)

获取更多资料 微信搜索 蓝星星球