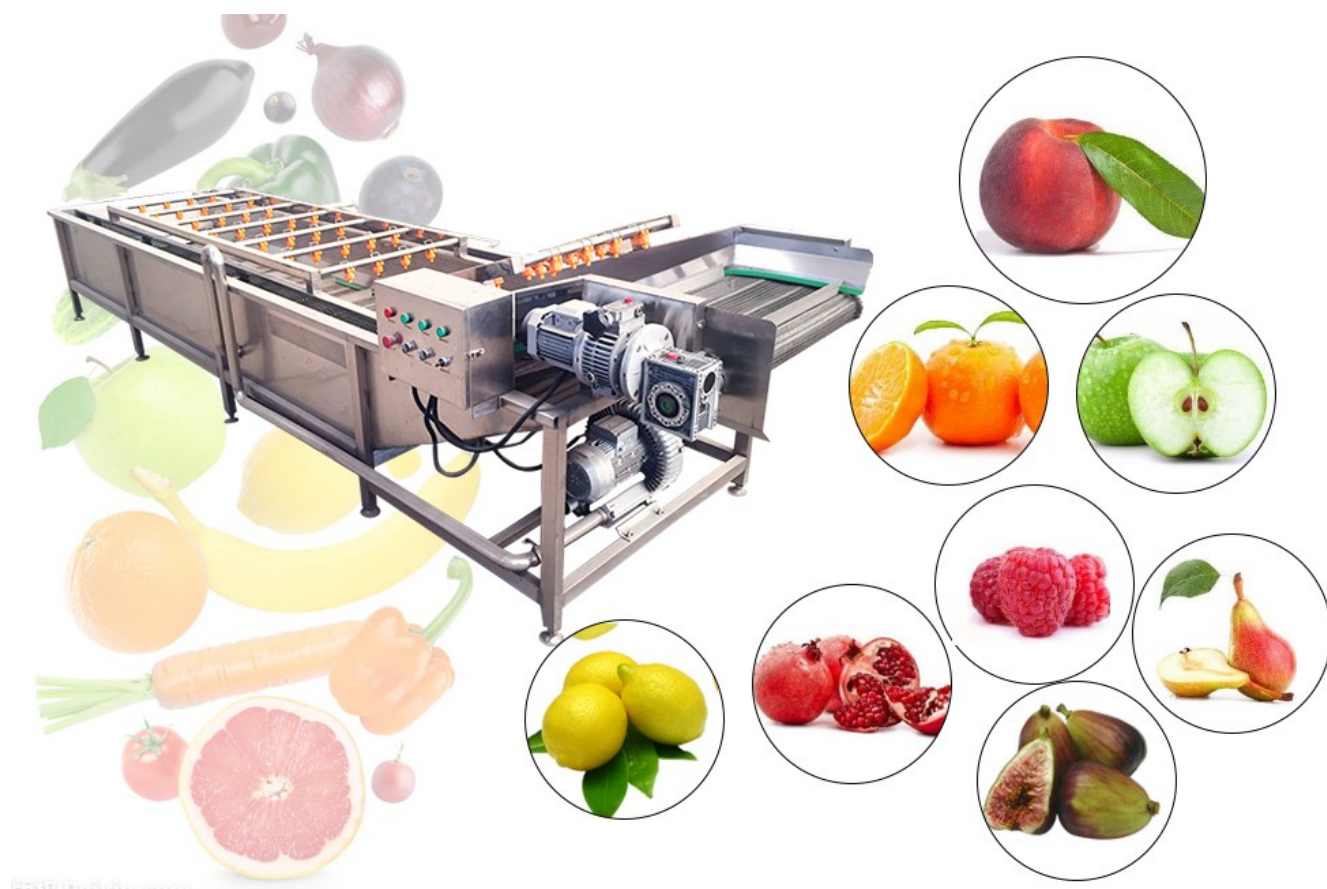


Actualización del equipo de limpieza y conservación para asegurar la calidad de las frutas y verduras frescas

En el pasado, la gente sólo se centraba en la comida y la ropa. Hoy en día, con el rápido desarrollo económico, los conceptos dietéticos de los consumidores han cambiado mucho. Y se puede prestar más atención a la salud y la seguridad de los alimentos. Las frutas y verduras frescas son una parte esencial de una dieta saludable. Pueden proporcionar al cuerpo humano múltiples vitaminas. En los últimos años, las frutas y verduras recién cortadas, convenientes y saludables, han ocupado un lugar en el mercado. Por lo tanto, la mejora de la tecnología de procesamiento y conservación de las frutas y verduras recién cortadas ayudará a garantizar la seguridad alimentaria y promoverá el desarrollo saludable y ordenado de la industria de la restauración.



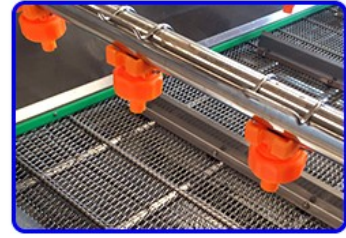
En la actualidad, las frutas y verduras recién cortadas lanzadas por los supermercados son frescas, diversas y bien equilibradas. Y son cada vez más favorecidas por los consumidores. La base para determinar la calidad de las frutas y verduras recién cortadas se encuentra en la selección de las materias primas. Las frutas y verduras después de la selección se someten al segundo proceso de procesamiento, a saber, la limpieza de las frutas y verduras. En la vida diaria, la gente utiliza principalmente agua corriente para lavar las frutas y verduras. Este método sólo puede eliminar el polvo y las impurezas de la superficie de las frutas y verduras, pero es impotente para las manchas como la cera de la fruta y los pesticidas.

Por lo tanto, las fábricas profesionales de frutas y verduras recién cortadas han adoptado las lavadoras de frutas y verduras. La máquina de limpieza de frutas y verduras actual adopta la tecnología de ultrasonido. Al

mismo tiempo, hace que el ultrasonido y la turbulencia cooperen para lograr la limpieza de frutas y verduras y eliminar los residuos de pesticidas. Además, hay una máquina lavadora de frutas y verduras con tecnología de purificación de oxígeno activo. Y descompone un gran número de óxidos de alta resistencia mediante la acción de la oxidación y el plasma, destruye la estructura molecular de la película de residuos de pesticidas. Y puede eliminar los plaguicidas, insecticidas y la conservación de frutas y verduras y otras sustancias nocivas.



Las frutas y verduras limpias deben ser cortadas de acuerdo a las normas correspondientes. El método de corte correcto no sólo ayuda a prolongar la vida útil de las frutas y verduras, sino que también mejora el sabor de las propias frutas y verduras. Se informa de que el equipo automático de corte y procesamiento de frutas y verduras de la planta de fabricación Loyal puede eliminar por completo la cáscara y el núcleo, asegurando al mismo tiempo el aspecto de producto acabado de las frutas y verduras recién cortadas. Además, para evitar problemas como la exposición directa de las frutas y verduras recién cortadas a la putrefacción en el aire después de ser cortadas, el equipo de corte de frutas y verduras funciona a baja temperatura durante todo el proceso, lo que puede prevenir eficazmente la oxidación de las frutas y verduras y mejorar el efecto de bloqueo de la frescura.



Los productos procesados deben pasar por las etapas de almacenamiento, transporte y venta, lo que requiere la conservación de frutas y verduras recién cortadas. Las tecnologías de conservación actuales incluyen principalmente la refrigeración a baja temperatura, la conservación al vacío, la conservación con conservantes y la conservación en película. La tecnología de conservación al vacío es una forma segura, inocua, eficiente y eficaz de mantener las frutas y hortalizas frescas poniendo las frutas y hortalizas en un recipiente sellado y utilizando herramientas como bombas de aire para drenar el aire del recipiente a fin de mantener las frutas y hortalizas en un ambiente de vacío. Además, una empresa ha desarrollado un nuevo tipo de tecnología de conservación: la conservación de la pintura. Y puede mantener eficazmente la calidad de las frutas y verduras recién cortadas y al mismo tiempo extender la vida útil de las frutas y verduras recién cortadas. Es conveniente y seguro, y ha atraído la atención de la industria.



El ritmo de la vida es cada vez más rápido. Para los consumidores, las frutas y verduras recién cortadas son una buena opción, que permite a las personas disfrutar de alimentos frescos y saludables de manera conveniente y rápida. Al mismo tiempo, con el avance de la ciencia y la tecnología, los requisitos de las personas para las frutas y verduras recién cortadas se han vuelto cada vez más altos. Y han comenzado a buscar la frescura y el sabor de las frutas y verduras sobre la base de no deteriorarse. Por lo tanto, Loyal debe continuar mejorando la tecnología de procesamiento y la tecnología de conservación, y esforzarse por lograr que los consumidores proporcionen una mejor experiencia de consumo.