

(全系列农业果蔬保鲜整体解决方案提供商)

为您提供全系列专业的冷链解决方案



## 广东讴科冷链科技有限公司

### 一：公司简介：广东讴科冷链科技有限公司

广东讴科冷链科技有限公司位于“世界工厂”的东莞，是专业从事真空保鲜预冷，食品保鲜制冷，果蔬保鲜技术和保鲜设备，制冰和真空快速冷却技术和设备的研究，开发和制造为一体的高新技术企业。近年来以极为瞩目的速度崛起于真空保鲜行业。讴科公司目前占地面积 6000 m<sup>2</sup>，2016 年产值在 5000 万元以上，出口量约占 60%。



讴科制冷是由在国际真空技术，农业和食品保鲜制冷技术有着超过 77 年经验的美国 STI 集团下 SEMCOLD 公司合作经营，专业在中国制造和销售真空设备，制冷保鲜全系列产品，并销售全球，讴科制冷公司把西方最先进的真空技术，食品保鲜处理方法和低温管理技术带入中国。这些方法和系统已经在 33 个国家的知名企业得到广泛应用，如美国、澳大利亚、新西兰、墨西哥、西班牙和以色列等。

讴科公司不断加强多年来所培育的独家技术，还致力于达到更省能源和低公害的目标。融合了『技术开发』、『客户提案』、『维修服务』三项能力，成为深受客户喜爱的企业，不仅如此，保护地球环境一直以来都是讴科公司的目标。

近几年来，讴科公司携国际品质转战国内市场，高端产品逐渐被国内客户所接受。从技术研发、生产管理到市场运作都体现出强有力的发展劲头和宏伟的企业前景。

**讴科公司将会拿出十足的诚意，在配置方面、价格方面、售后服务方面都以超越同行的优势与贵公司合作。**

诚邀贵公司相关领导来讴科公司，对企业规模、生产能力、设施设备、工艺流程、品质控制、产品实物等，做全面的现场考察与评估。

期待彼此携手合作，共促发展。

真诚期盼，顺祝商祺！

广东讴科冷链科技有限公司

地址：东莞市企石镇下截村联兴工业区

电话：0769-86662246 传真：0769-86662448

销售经理：刘小曼 手机：17727808267

公司网址：[www.allcoldtec.com](http://www.allcoldtec.com)





## 二：. 真空预冷机技术简介：

### 生鲜果蔬的保鲜机理及真空预冷基本原理：

生鲜果蔬采收以后影响保鲜的因素主要有**温度、湿度、环境气体、机械损伤**等，这些主要因素没控制好会引起果蔬的失重、失鲜、萎缩、颜色和光泽消退，严重影响产品耐贮性和抗病性。

**温度**：采收后的生鲜果蔬带有大量田间热、和旺盛的呼吸热。在一定的温度范围内，温度每升高10℃呼吸强度就增加1~1.5倍甚至更高。呼吸强度越大，物质消耗也就越大，贮藏寿命也就缩短。在30℃~60℃范围内，真菌、细菌和各种微生物活动和繁衍最旺盛，快速的降温能抑制或减缓生鲜果蔬呼吸等生理活动。

**湿度**：轻微的干燥或较湿润更可抑制呼吸作用，湿度低即干燥，会增加蒸腾。

**环境气体**：大气中，一般含20.9% O<sub>2</sub>、78% N<sub>2</sub>、0.03% CO<sub>2</sub>，以及其它一些微量气体。降低贮藏环境中的O<sub>2</sub>浓度，可以抑制果蔬的呼吸作用乃至使其处于休眠状态，还可以杀灭部分微生物或抑制其活动。抑制果蔬乙烯的合成，并抑制已有乙烯对果蔬的影响。生鲜果蔬早熟和衰老主要由乙烯气体引起。

**机械损伤**：有了机械损伤的果蔬，呼吸强度会急剧增加，称为伤呼吸。此外，机械损伤伤口除了会增加蒸腾，尤其很容易受微生物侵染而引起变质腐烂。

由上可见，生鲜果蔬采收后，要有尽量长的保鲜期，就必需尽早迅速去除田间热、抑制呼吸热，存放在适当的温度、湿度、气体环境下，减弱呼吸强度和蒸腾作用，抑制或杀灭微生物，去除乙烯、乙醇（导致发酵腐败）、乙醛（导致老化发酵）等有害气体。

**真空预冷保鲜技术与设备**是专为防止生鲜果蔬在采后冷藏运输过程中鲜度和品质的下降而设计的。其基本原理是将采后的果蔬等放置在真空处理槽内，迅速抽出空气与水蒸气，随着处理槽内的压力不断下降，果蔬会因快速的水分蒸发带走本身热量而**迅速均匀的冷却**，一般经真空处理，可在20分钟左右快速均匀地降至0度左右的最适贮运低温，同时，配合其他综合保鲜措施，有效地保持鲜度、降低腐烂、延长保鲜期和货架寿命。

**真空预冷技术概叙**：真空预冷的失水一般在3%左右，不会引起果蔬发生萎软、失鲜。由于果蔬组织内外的压力差，组织内的有害气体和热量也随之被抽出，可以推迟果蔬跃变型呼吸高峰的到来。这样，在真空预冷情况下，冷却从组织内部到外表面同时进行，即均匀冷却，这是真空冷却所独有，其它任何冷却方法都是从外表面到组织内部慢慢“渗透”冷却，因而保鲜时间长。

真空预冷设备是一种冷却加工设备，不是冷藏设备。它的用途只是让果蔬迅速冷却到设定的温度，然后就从设备中将物品取出，或直接运输，或放入冷库。因果蔬处于休眠状态，其生命力的恢复需要时间过程，这一过程就是保鲜期。注意：真空预冷可以对雨天采收的果蔬表面去水，可以使果蔬表面的小创伤“愈合”减少微生物侵入的机会，目前还没有其它处理方法，只有真空预冷设备所独有！

### 性能及优点：

1. 冷却速度快，一般只需20-30分钟即可达到所需的冷藏低温，而普通冷库却则需要10-12小时，甚至更长时间。因而能够在采后第一时间消除蔬菜、水果及食用菌的田间热，这种热对保鲜是致命的。
2. 冷却均匀，真空预冷可使被保鲜物外表和内核处迅速冷却，从表到里几乎同时达到所需低温，避免了传统冷藏过程中外冷内热，中心温度难以快速下，导致园艺产品呼吸热内聚而鲜度下降等现象。
3. 经真空保鲜处理的果蔬表面青澄，可有效地控制湿度，不会出现冷藏中的表面轻度失水现象，且有抑制开花、防止切口变黄、抑制菜体弯曲等独特效果。
4. 经保鲜处理的果蔬鲜度、色度和味觉更好，且真空处理干净、卫生，保存时间长，市场销售价格高。
5. 雨天采收的果蔬可以迅速处理，避免了果蔬内热现象，还可除去部分表面水分，有利保鲜。
6. 在真空状态下可以吸走及杀死大部分细菌，对果蔬及食用菌等可以起到辅助杀菌作用。另外具有薄层干燥效应，可以对果蔬表层的一些小损伤进行“医治”使之愈合不会不断扩大而腐烂。
7. 极其适用于保鲜叶菜类、高档蔬菜、特菜、山野菜、食用菌类、高档水果以及超市洁净菜等新鲜果蔬的保鲜处理。能极大地延长果蔬的货架期，经真空预冷的蔬菜可以无需冷藏直接进高档次的超市。

### 三：生鲜果蔬真空预冷和普通冷库冷藏保质期对比表(单位:天)

种类	普通冷库	真空预冷	真空预冷机效果
菠菜	7-10	40	极好
蘑菇	2-3	10	好
草莓	5-7	15	好
芋	10-15	28	好
芹菜	8	40	极好
卷心菜	8	39	极好
荷兰芹菜	4	40	极好
黄花菜	5	27	极好
菜心	9	40	好
青豌豆	4-7	30	极好



### 四：主要应用范围：

蔬菜类：叶菜、茎菜、花菜、韭菜、菌菇菜等；

蒸煮熟食品，如卤制品（鸡、鸭等）、熟肉、贡丸、馒头、包子、豆制品等；

快餐类，如各类炒菜（荤菜、素菜类）、米饭、各类调理菜等；

主食类：米饭、面条、馒头、玉米、饺子、寿司、蜜饯等

油炸类：油炸食品、炸丸子等；

烘焙类：月饼、蛋糕、面包等；

馅料类：月饼馅、汤圆馅、调理食品等。



### 五. “ALLCOLD” 真空预冷机产品资质：

★产品通过 ISO9001 国际质量管理体系认证；

★产品通过欧盟 CE 产品认证标准；

★产品具有自己的知识产权及多项专利；

### 六. “ALLCOLD” 真空预冷机产品优势：

★可靠的控制系统，我们采用韩国 LG 品牌的 PLC 以及相关的电控部件，完全按照欧盟 CE 标准实施电控系统规范及采用**联锁开关**，消除电的威胁，保证系统运行的稳定性和安全性。

★ 稳定高效的制冷系统及真空系统，制冷系统部件主要采用国外知名品牌，压缩机采用美国 copelad、德国 bitzer，意大利莱福康，冷凝器采用新加坡远东冷冻集团生产的冷凝器以及使用德国 EBM 冷凝风机，使系统达到最佳的冷凝效果。真空系统采用德国莱宝真空泵，带**双气镇**，**排水效率高**使用

寿命长，可自动进行**真空能量调节**。

★**动态触摸屏控制系统**，ALLCOLD 真空预冷机在我国业内首创动态流程智能控制系统，使真空预冷机的运行状态通过触摸屏全程展示，配置先进的 PLC 和人机操作界面，温度，压力等参数变化直接显示，可一目了然的监控运转状况，独有的**故障报警显示系统**，任何故障均警戒信号提示，任何故障解决方案可即时查询，使真空预冷机的人性化得到更完美的突破。

★真空预冷机工艺焊接采用**全满焊工艺**，负压腔体经严格受力分析并预留 20%余量设计，加强肋及板原料厚度材质符合要求，**X 光焊缝射线探伤**检测及独特的气动压力密封，保证负压泄漏率处于国际先进水平，表面处理，讴科是国内首家采用**打砂工艺**，并采用**打砂-底漆-中涂-面漆 4 道工艺**处理，保证产品油漆美观及耐锈蚀。

★配置自主专利多流道交叉捕水器，捕水器换热管热浸锌或选用不锈钢材质，解决了传统铁捕水器不耐腐蚀，使用寿命短和铜捕水器焊点易漏的缺陷，并自带杀毒功能，捕水效率高，使用寿命长。

★配置进口电容真空传感器和探针式金属屏蔽温度传感器，测量元件精度与准确度高。

★远程动态控制系统，为了使真空预冷机更简洁，更人性化，我们在电控 PLC 的接线端预留了与电脑的通讯接口，可连接网络，在手机上及电脑上清楚的看到设备的运转状况。

★全方位的保护装置。停电、缺水、高低压、油压，油温，排气温度保护和主机电机过载保护，压缩机过热等自动保护充分保障设备安全、稳定和使用寿命。

★欧盟标准安全装置：真空预冷机箱体内部及触摸屏处均安装有紧急停止开关（保护人身安全）。

## 七：选择讴科的理由：

★从业 77 年的美国 SEMCOLD 保鲜专家技术支持与世界级保鲜专家（美国 Purdu University 农业经济学教授 Kurtis Chen/爱尔兰皇家科学院(Royal Irish Academy)院士及国际农业工程委员会主席孙大文）领衔组成的技术团队，拥有数十项国家专利。

★近千台设备的成功运行经验，客户遍及美国、墨西哥，欧洲、日本、东南亚、非洲、南美洲及全国各个行业，拥有众多品牌客户，具有丰富的各行业应用经验。

★遵循全系统设计理念，综合考虑设备的结构、系统的匹配、用户现场使用等因素，为每个客户量身定制安全、节能，高效的设备及运行系统。

★完善的售前和售后服务，为客户提供全套应用解决方案，并提供售前咨询、工厂实验、典型用户参观、设备安装调试、使用培训，7\*24h 技术支持和服务，3 天内全球到达售后服务能力，全方位提升用户使用体验和信心。

我们很高兴拥有了以下客户：（仅列举部分行业代表性客户）：

**蔬果类：**广东东升农场、汉华农场、上海多利农场，北京欧阁有机农业，广东农



业科学研究院、宁夏菜心基地、华南农业大学蔬菜种植基地，江西赣南脐橙基地，都乐牌进口香蕉，莱阳北海、烟台永昌、北大荒、四季丰、海通集团……



**商超类：** 华润万家超市，沃尔玛超市



**食用菌类：** 福建绿宝，江西天华，武汉如意，江苏久禾生物……



**综合肉类：** 双汇集团、雨润集团、得利斯集团、华英集团……



**烘焙类：** 沈大成、SPC 巴黎贝甜、香榭丽舍、双合成、宜芝多……



**调理类：** 龙大集团、海都集团、康大集团、海壹食品、海欣食品……



**快餐类：** 石家庄航空食品、新雅食品、永和豆浆、佛山轩宝食品……



**鸡肉类：** 正大集团、凤祥集团、诸城外贸、北京百麦（麦当劳工厂）、

辛普劳（肯德基工厂）、大成美食、九联集团、深圳铭基……



冷饮类：和路雪、蒙牛、佑康集团、香港五丰行……



同时我们的产品还销往美国、德国、加拿大、澳大利亚、拉脱维亚、墨西哥、越南、马来西亚、印度、智利、等四十多个国家和地区。

我们更希望您能够成为我们的客户，以便我们把中国最好的真空预冷设备提供给您服务！

我们将竭诚为您提供最理想的技术方案，以最大限度满足贵公司的生产工艺要求。同时，如果您有任何意见或建议，请及时和我们沟通，我们将为您提供最周到的服务！



广东讴科冷链科技有限公司

刘小曼

17727808267

[www.allcoldtec.com](http://www.allcoldtec.com)

讴科公司部分客户使用现场图片

出口美国 3T 每次真空预冷机预冷生菜



出口法国国家农业部预冷 14T 每次真空预冷机 (蔬菜预冷)

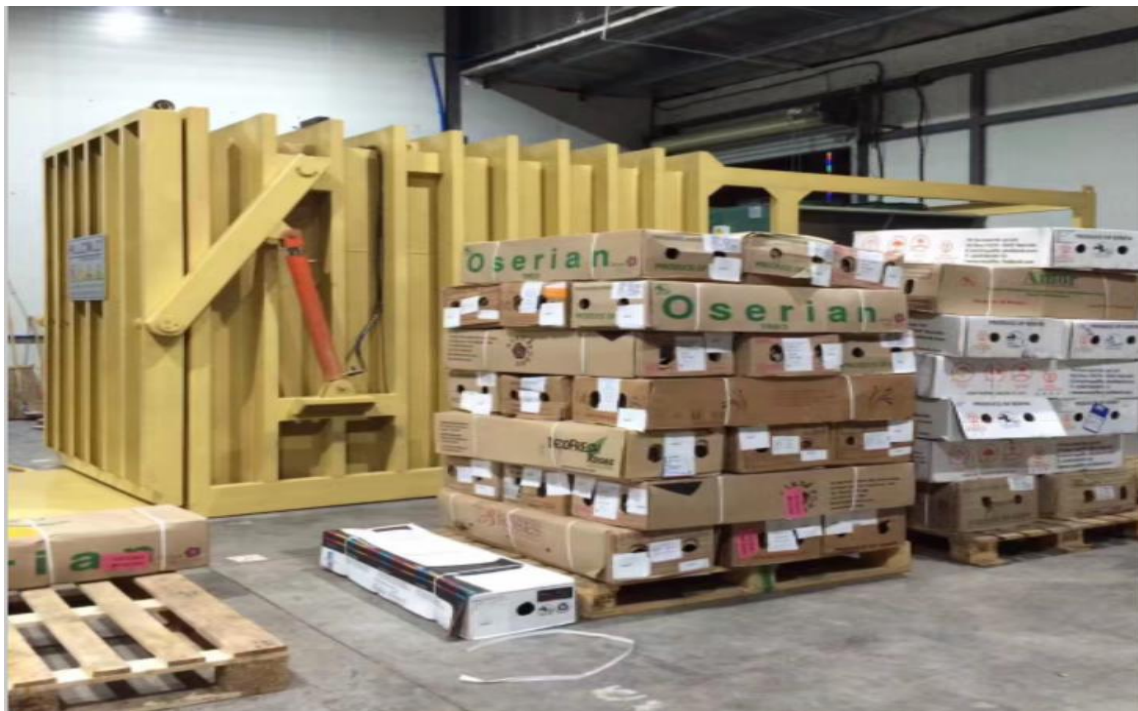




出口 DOLE 都乐土耳其公司预冷 3000KG 每次真空预冷机(果蔬预冷)



荷兰优美花品预冷 1T 每次鲜花真空预冷机



云南文山康食品双槽 3T 真空预冷机使用现场



南京永恒巴布洛 AVC-3000S-6P (蔬菜预冷)





江苏久禾农业 2 套双槽 8 卡板真空预冷机（杏鲍菇预冷）



黑莓产品真空预冷机





黑龙江蓝莓产品真空预冷机



顺丰公司 20 套集装箱式压差冷藏一体库

