

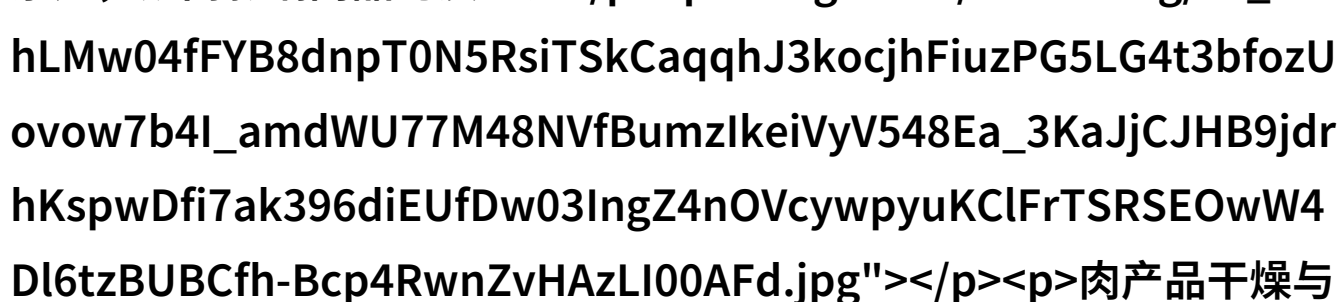
肉车第八探索相对湿度的奥秘

在这个主题下，我们将深入探讨相对湿度对于肉类储存和加工过程中所扮演的关键角色。以下是六个点，详细阐述了相对湿度如何影响肉类品质，并且为何“肉车第八”这一术语至关重要。



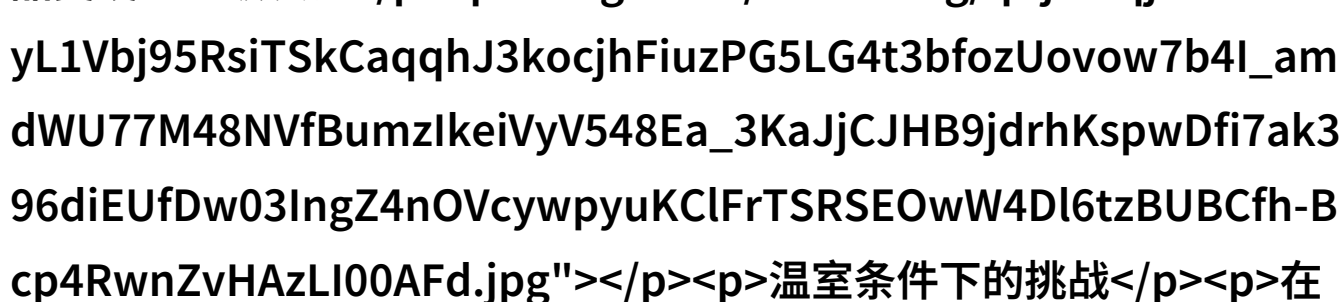
相对湿度与微生物生长

在低温下，微生物生长速度减慢，但仍然可以存在。相对湿度高时，水分增加，对于这些微生物来说是一种肥料，使它们能够更快地繁殖，从而影响肉品的质量。



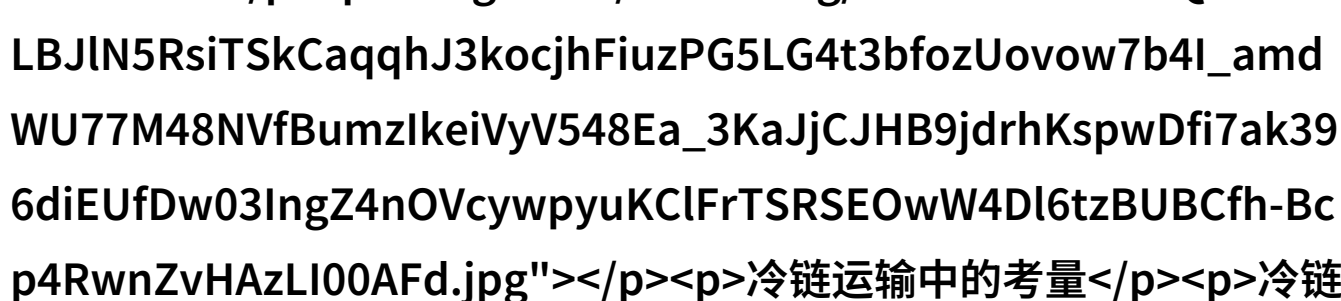
肉产品干燥与保鲜

相对湿度控制对于避免食品干燥至关重要。过低的相对湿度会导致水分从物体表面蒸发，而这在冷藏或冷冻环境中可能会导致产品变硬甚至破裂。



温室条件下的挑战

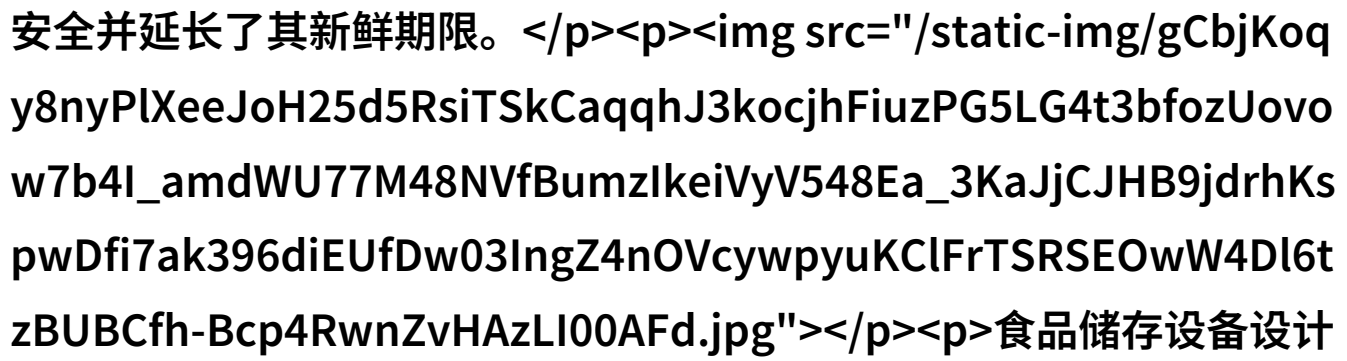
在温室条件下，保持适宜的温度和光照需要精心管理。同时，也需要注意维持适当的空气流通，以防止过高或过低的相对湿度造成的问题，如霜点降低等。



冷链运输中的考量

冷链运输是一个高度专业化和技术性的过程，其中控制温度、压力以及最重

要的是、控制空气中的水汽含量都是必不可少的一部分。这确保了食物安全并延长了其新鲜期限。



食品储存设备设计

设计用于储存食品（尤其是敏感性较强如蛋白质类）的大型设施时，就必须考虑到它们运行期间能否稳定地维持一个特定的工作区内理想范围内的情况，即通过精确调节系统来实现最佳情况下的操作效率及结果性能表现出色。

应急处理策略制定

为了应付突发状况，比如电力故障或者其他外部因素导致设备失去功能，那么有预先设定的应急处理措施成为非常必要的事情之一，这包括但不限于快速恢复正常运行状态以防止食品损坏及其质量受到进一步恶化影响。在这种紧急情况下，能迅速调整环境参数以保护保存内容也变得极为关键。

[下载本文pdf文件](/pdf/928098-肉车第八探索相对湿度的奥秘.pdf)