

첨단 콜드체인 기술을 활용한 식품 보호

# 재배 산업을 위한 에너지 효율적인 포장 공장

프로젝트: 인도 서쪽에 위치한 인도 최고의 한 포장 공장은 국내 및 해외 시장에 유통될 1만 톤에 달하는 신선 채소 및 과일을 관리하고 있습니다.

## 프로젝트 요구 사항

- 정렬, 등급 분류 및 포장 시설
- 석류 가종피(假種皮) 사전 냉각 및 보관
- 신선한 바나나 사전 냉각 및 냉장 보관

## 모범 사례

- 석류를 25 ~ 5°C로 사전 냉각하여 유통 기한을 최대 90 일 연장 (습도는 95%로 유지)
- 예비 냉각은 4 ~ 6시간 이내에 완료해야 합니다.

## 에머슨의 솔루션

효율성이 뛰어난 스크롤 및 반밀폐형 콘덴싱 유닛으로, 에너지 집약적인 사전 냉각이 필요한 경우에 적합



재배 작물의 정렬, 등급 분류, 세척, 건조, 계량, 포장, 사전 냉각 및 스테이징을 위한 컨베이어 벨트 시스템을 갖춘 최신 콜드 체인 인프라