

武汉猪肉 芯芯乐食品 土猪肉批发

产品名称	武汉猪肉 芯芯乐食品 土猪肉批发
公司名称	武汉市芯芯乐食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区众志实业金山大厦
联系电话	17764063625 17764063625

产品详情

黄1疸

血液中的胆红素浓度增高使动物的皮肤、黏膜、脂肪、肌肉和实质器官呈现黄色称“黄1疸”。此类肉体放置时间越长，黄色越深。检验时注意与黄脂肉进行区分，黄脂肉是由于动物生前吃了含胡萝卜素等特殊种类的饲料，宰后脂肪或浅部肌肉呈浅黄色，属非病理性的，随着肉体放置时间的延长，黄色可渐渐消退。

种猪肉质量低劣，煮不烂，味道差。识别方法：(1)肉皮厚而硬，毛孔粗，皮肤与脂肪之间几乎分不清界限，尤其以肩胛骨部位明显，去皮去骨后的脂肪又厚又硬，几乎和带皮的肉一样。(2)瘦肉颜色呈深红色，肌肉纤维粗糙，纹路清，水分少，结缔组织较大。

注意事项

1. 食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，即称为“肉枣”的东西，土猪肉批发，因为这些地方含有很多病菌和病毒，苦食用则易感1染疾病；

2. 买猪肉时，拔一根或数根猪毛，仔细看其毛根，如果毛根发红，则是病猪；如果毛根白净，则不是病猪；

3. 猪1瘟病是一种多发性传1染病，对人体危害严重，这种肉绝1不能食用。如皮肤有大小不等的出血点，或有出血1性斑块，即为病猪肉；如果是去皮肉，则可看脂肪和腱膜，如有出血点即可认定为病猪肉；

死畜肉

吃病死、毒死或死因不明的猪肉，会引起食物中毒，或引起人畜共患疾病。鉴别方法是死猪肉血通常放不干净，外观呈暗红色，肌肉间毛细血管中有紫色瘀血。一般表现为极度放血不全，切割线平直、光滑、无皱缩和血液浸染现象。肉呈黑红色且带有蓝紫色，切面有黑虹色血液浸润并流出血滴，管中充满血液，指压无波动感。腹膜下血管怒张，猪肉批发，表面呈紫红色，脂肪红色。死畜肉的宰杀刀口不外翻，切面平整光滑，刀口周围无血液浸染现象。骨髓呈暗红色。肉体一侧的皮下组织、肌肉和浆膜，武汉猪肉，呈现明显坠积性淤血，血液浸润组织呈大片紫红色，侧卧部位皮肤上有淤血斑。淋巴结肿大，切面呈紫红色或有其它病理变化。

武汉猪肉-芯芯乐食品-

土猪肉批发由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。武汉市芯芯乐食品有限公司是湖北武汉猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在芯芯乐领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芯芯乐更加美好的未来。