

武汉猪肉价格 芯芯乐猪肉批发

产品名称	武汉猪肉价格 芯芯乐猪肉批发
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

照射保藏法

用放射线照射食品，可以杀死表面和内部的细菌，达到长期保藏的目的。由于辐射保藏是在温度不升高的情况下进行杀菌，所以有利于保持肉品的新鲜程度，而且免除冻结和解冻过程，是先进的食品保藏方法。我国目前研究应用的放射源，主要是同位素⁶⁰钴和¹³⁷铯放射出来的 射线。照射法保藏，需在专门设备和条件下进行。

以下是辗转菜场多年后，用亲身经历无数血与泪总结出的猪肉挑选大法。

首先，购买猪肉去专门的品牌肉铺，品质和卫生都有保证。一些黑心小摊贩有可能售卖死猪、病猪肉。即便猪肉正常，露天售卖也极易滋生细菌，危害人体健康。

注意看颜色。好的猪头肉一般呈淡红色。那些红得特别鲜艳的，大多添加了色素，不要买。呈紫红或黑红的就更不行了，大多是宰杀时放血不净所致。发灰发绿则提示不新鲜，已经在腐坏边缘。要闻一闻气味。好的猪肉是单纯的肉味，带着股淡腥。如果有腐臭味或者太香，都不要买。前者明显变质，后者是无良商家在濒临变质的猪肉里，添加了大量香料掩盖气味。

还应伸出手指按压。变质或腐坏的肉，因为肌肉内里组织遭到破坏，手指按压下去，既没光泽也无弹性，按压处甚至会始终呈凹陷状，猪肉价格，这样的猪肉绝对不要买。

买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。优质的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。次鲜肉肉色较鲜肉暗，缺乏光泽，脂肪呈灰白色；表面带有黏性，稍有酸败霉味；肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原；肉切开后表面潮湿，会渗出混浊的肉汁。变质肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色；肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，留有明显痕迹。

武汉猪肉价格-芯芯乐猪肉批发(图)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！