

杭州猪肉配送 配送猪肉保鲜方法 千秋食品

产品名称	杭州猪肉配送 配送猪肉保鲜方法 千秋食品
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

产品详情

冷鲜肉代表一个趋势

在一般人的印象里，猪都是圈养的，放养的猪还是比较少见的。日前，记者在武鸣县一养殖场，看到了在果园放养状态下的生黑猪。

据介绍，这些猪经过宰杀后就被送到生产车间，经过严格的检验检疫，在低温环境下进行精细分割加工，然后由冷藏车全程配送，确保冷链不中断，从而保证了销售到消费者手中的冷鲜肉的新鲜度。

业内人士称，热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然牲畜在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，病菌容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。不管现在市场怎样，冷鲜肉还是代表了一个趋势，有了健康安全的肉品，有了家喻户晓的品牌，市民的消费习惯逐渐改变之后，猪肉配送注意事项，冷鲜肉就进入千家万户普通百姓家了。

1季度我国猪肉进口量减少的主要原因

（一）国内猪肉供应充足，进口需求减弱。近年来，配送猪肉保鲜方法，随着我国生猪生产能力的提升，生猪出栏量逐渐增加。2017年我国生猪出栏量增长0.5%，猪肉产量增长0.8%；2018年1月至2月，猪肉配送中心，规模以上生猪屠宰企业屠宰量同比增长20.5%，其中2月同比增幅升至37.2%。与此同时，猪肉消费却呈现低迷态势，2017年国内商超猪肉消费同比降幅达10%。猪肉供应能力提升而消费下降，杭州猪肉配送，进口需求减弱。

（二）价格下跌，进口肉价格优势弱化。今年以来，在供应充足的压力下，我国生猪市场价格大幅下滑：1季度，我国生猪出栏价每公斤较年初下跌了4.5元，跌幅为30.5%；白条肉每公斤较年初下跌了6.6元，

跌幅为31.5%。与此同时，我国猪肉进口主要市场的价格则相对跌幅较浅，进口猪肉的价格优势减弱。

“排酸肉”是一种加工方式，而不是肉的品种，俗称冷鲜肉。与屠宰后直接分割、售卖的热鲜肉相比，冷鲜肉将屠宰分割好的肉放到0-4℃的冷藏环境中冷藏足够长的时间，进行排酸处理，其口感比未排酸的热鲜肉好，吃起来鲜味更浓。但从营养角度看，两者相差不大。另外，冷鲜肉的加工、运输、销售的全过程需要在0-4℃的环境，才能确保其鲜味。

杭州猪肉配送-配送猪肉保鲜方法-千秋食品(推荐商家)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司是从事“预包装食品兼散装食品批发与零售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。