

# 临汾猪肉批发 猪肉批发公司 千秋食品

产品名称	临汾猪肉批发 猪肉批发公司 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

冷鲜猪肉和冷冻猪肉有什么区别？

冷鲜猪肉和冷冻猪肉有什么区别？

冷冻肉是指畜肉宰杀后，经预冷，继而在—18℃以下急冻，深层肉温达—6℃以下的肉品。经过的肉，其色泽、香味都不如新鲜肉或冷却肉，但保存期较长，故仍被广泛采用。

冷鲜肉，猪肉批发商，又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，猪肉批发均价，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。是指严格执行兽医检疫制度，猪肉批发公司，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，口感滑腻鲜嫩，临汾猪肉批发，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。

产品终质量取决于载冷链的储藏与流通的时间、温度和产品耐藏性。

“3T原则”指出了冷藏食品品质保持所允许的时间和产品温度之间存在的关系。由于冷藏食品在流通中因时间—温度的经历而引起的品质降低的累积和不可逆性，因此对不同的产品品种和不同的品质要求都有相应的产品控制和储藏时间的技术经济指标。

就肉类食品而言，如果是冷鲜肉，要求运用冷链物流系统保证肉品在加工、储藏、运输、销售直到烹饪前的整个过程始终处于0-4℃的环境中，中间哪一环节控制不好，都意味着冷链的中断。

如果是冷冻肉，温度则需要控制在-18至-22之间：通常肉类食品在-18以下就能防止氧化;-23以下的低温可成倍延长冷藏期。

冷链物流可以减缓肉类中酶的分解、减缓氧化、抑制微生物生长繁殖，使肉类食品能够程度、长时间保证新鲜，在产品生产较长一段时间后仍保持原样。

日常的一日三餐，不但要吃得饱还要吃得好。近年来，随着人们生活水平的不断提高，生活品质越来越为大众所重视，其中饮食品质的提高成为关键一环。

以肉类食品为例，曾经被视为好的冷鲜肉如今成了多数家庭餐桌上的常客。老百姓在追求便捷购物的同时，更加注重对食品安全的考量，健康饮食则成为时下流行的生活方式之一。不图便宜比品质逛超市买生鲜成多数人习惯

临汾猪肉批发-猪肉批发公司-

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江苏南京,其它的见证者,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。在千秋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创千秋食品更加美好的未来。