

大同冷冻猪肉 冷冻猪肉食品 千秋食品

产品名称	大同冷冻猪肉 冷冻猪肉食品 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

去肌膜后腿肉、里脊肉为什么会出水？

答：导致预冷肉出水的原因很多，概括起来主要有以下几个原因引起：

- (1) 猪只宰前受紧迫、刺激、劳累、惊吓等原因导致PSE肉的产生，肉之本身持水力下降，大同冷冻猪肉，在加工、运输、销售过程中极易出水；
- (2) 预冷温度过低导致肉中心，在回温过程中导致出水；
- (3) 加工、运输、销售过程中因温度波动太大引起的出水；
- (4) 加工前未预冷造成的出水，加工前预冷可使肌肉表面形成一层保护膜，阻止内部水分的散失及表面微生物的侵入。

去肌膜后腿肉、里脊肉由于肌肉外层无肌膜保护层，所以较带肌膜的预冷肉更易出水。

在操作中如不慎将肠扯破或扯断，必须立即采取补救措施，防止粪汁流出，扩大污染面。如在开始扯开大肠外圈相互之间的系膜时，不慎将肠扯破，或还未开始操作时，就发现肠已被前面工序弄破，可用普通票夹将破口夹住，不使粪汁流出，并再继续操作。大肠的翻洗俗称“翻大肠”，其目的是将大肠的内容物清除干净。操作中要求始终保持大肠系膜和脂肪的洁净，不使沾污粪污杂质。

翻肠工作系在水池旁进行，为了在操作中经常保持水的清洁，同时防止冬天脂肪，造成翻洗困难，一般在水池的夹层中通入自来水管及蒸汽加热管，使水经常从上沿漫入，从底部流出，循环地流通更换，并保持水温在30 左右。其中蒸汽管不可直接通入水中，因蒸汽有冲击力，冷冻猪肉食品，如直接放入水中，会引起水在池中上下翻滚，致使翻洗过程中沉底的污物纷纷上浮，沾污肠管。

翻肠时，应在肠管粗的盲肠顶端用指戳破一洞，再将洞口的肠管翻转，使全部肠管经此翻转处陆续翻出粪污。操作时，先将盲肠四周及附近的脂肪尽量剥下，并将肠身整理平直。然后，将盲肠一端拎出池沿外边，盲肠的顶端朝下，双手托住，并以双手的拇指将之戳破一洞，放出一部分粪汁后，随即将洞口翻转，冷冻猪肉品牌，将肠上带脂肪的一面朝下朝里，冷冻猪肉进口，左手拇指和食指撑住肠管翻口，右手将肠滑入翻口，一面放自来水入翻口，肠即逐渐通翻口，翻出粪污，落入池外地上。

待全部肠管翻转后，随手从池内舀出清水泼洗肠管内壁，边泼水边捋洗，洗净后放入容器中。翻好后的大肠，建议放在水槽中，用流动水冲洗检查一遍，发现翻洗未净或肠系膜粪等杂质未剥净的应返工整理干净再行出厂。

上。

头、爪、尾的处理

肉尸加工分带皮肉及剥皮肉两种。其中带皮肉加工时割下的头、爪、尾已与肉尸一并经过热烫脱（刮）毛处理，所以可直接进入头、爪、尾的松香拔毛工序，以除去残毛。而剥皮肉加工中的头、爪、尾均系带毛割下的，所以必须先经过热烫脱（刮）毛处理，方可进行松香拔毛。

阻碍冷鲜肉发展的因素主要有三个：一个是屠宰厂的屠宰条件还不够成熟，并且屠宰厂过多，不能形成规模。另外一个原因是受居民消费水平的制约。由于冷鲜肉一直在冷却链中进行生产销售，成本高，价格也稍贵，还不能被消费者普遍接受。但随着人民生活水平的提高和人们对食品安全卫生的日益关注，在不久的将来，冷鲜肉将会像在国外一样，将取代热鲜肉和冷冻肉，成为我国城乡居民生肉消费的主流。行业研究表明，我国肉类食品行业将面临着新的发展机遇：国家扩大内需、鼓励消费的政策为肉类食品行业的发展提供更加广阔的市场。第二、需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化，单一肉类品种主导市场的格局将被多样化混合品种所替代。随着人民生活水平提高引起的消费习惯变化，各种精深加工的分部位冷鲜肉、小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。第三、人们对肉类消费安全日益重视，有利于加快形成肉类食品卫生质量保障体系。第四、高新技术和先进营销方式的应用，为肉类食品行业的发展提供了有力的支撑。第五、市场体系和企业组织体制的日趋完善，将为肉类食品行业的发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。第六、加入世贸组织，我国肉类食品行业对外开放的程度将进一步扩大。

大同冷冻猪肉-冷冻猪肉食品-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位于南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前千秋食品在其它中享有良好的声誉。千秋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。千秋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。