

肉制品代加工工厂 河南三幅汇生物科技有限公司

产品名称	肉制品代加工工厂 河南三幅汇生物科技有限公司
公司名称	河南三幅汇生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗镇平岗村CN005号
联系电话	037167129039 15639909693

产品详情

一、基本概念

- 1、肉制品：以肉类为原料加工而成，制作过程中加入调味料、香辛料、糖及蛋白、食品添加剂等。
- 2、肉制品加工：是指对原料肉处理的过程，包括物理的或化学的方法，并配以适当的辅料和添加剂。

二、肉制品的分类

- 1、按原料分：畜肉制品、禽肉制品、鱼类制品等；
- 2、按加工工艺分：腌腊、酱卤、熏烧烤、干制品、油炸、香肠、火腿、罐藏制品等；
- 3、按产生的流源分：中式、西式等；
- 4、按加工程度分：未加热制品、加热制品。

三、肉制品加工的意义

1. 杀灭污染于原料肉的各种微生物，以保证食品卫生，提高食用安全性。
2. 破坏或抑制酶类的活性，以延长制品的储存期。
3. 改善风味，改进组织结构，以提高制品的色、香、味。
4. 增加营养成分，弥补原料肉某些缺陷，以提高制品营养价值。
5. 由于进行了加工，使大多数肉类食品成为可直接食用的方便食品，以促进消毒，增加生产量。

四、解冻【食品研发与生产】

解冻目的：使冰冻原料尽可能恢复其原有的组织形态。

解冻四要素：温度、湿度、时间、质量。

A、温度：越低越好。过高，内部未解冻，而外部已达MM滋长的适宜温度，再高则发生蛋白变性，过低，解冻时间过长。

B、湿度：湿度越大越好，在解冻过程中肉本身组织中的水分越不易扩散到空气中；

C、时间：一般应考虑场地大小、生产量大小而决定适宜的解冻时长；

D、质量：汁液流失越少越好（保水性、成本、口味）

工厂应根据自身的解冻库大小、实际生产量、现有设备、产品成本等诸多因素综合考虑后决定使用何种方法进行解冻。

常用解冻方式及注意事项：

1、自然解冻，亦作空气解冻：环境温度：12-15，相对湿度：80-90%，风的流速：1-1.5m/s。空气解冻血水损失大，猪肉一般在3%，牛肉一般在5%，鸡肉达8%。

2、流水解冻，水温不能超过30。流水解冻重量损失小，但营养物质损失大。日本采用静水解冻，营养损失较小，节约成本，解冻后肉温控制在-2到+2间。

3、蒸汽解冻，原料表面蛋白变性严重。

4、微波解冻，是近年来比较流行的解冻方式，前期投资大。

微波解冻的特点：

1、解冻速度快，节省能耗；

2、保证营养性，提高肉品品质；

3、快速通过细胞和破坏细胞繁殖区，提高成品率；

4、能量利用率高，解冻均匀；

5、安全卫生；

6、操作简便，占地面积小；

7、改善工作环境，实现流水线生产，减少劳动强度。解冻后的原料肉中心温度为0

解冻注意事项：

码放的肉不能过多

防止交叉污染

环境温度不能过高

要注意用具的卫生，每日使用完毕要彻底洗刷消毒

解冻完的肉要立即加工，不得来回重复冻结与解冻。

更多关于代加工信息 请联系 [河南三幅汇生物科技有限公司](#)