

猪肉屠宰场 广华

产品名称	猪肉屠宰场 广华
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

产品详情

新鲜猪肉闻起来味道是很正常的，不会有什么异味。但如果你闻猪肉味道的时候闻到了的味道，或者腐臭味道。那这很可能就是死猪肉了。或者放置了非常久的腐臭猪肉。购买猪肉的时候用手指按一下，如果是这猪肉是新鲜那会有不错的弹性，可以在按压后很快就恢复原状。如果按了之后这肉是软软的，没有弹性那这肉肯定不新鲜没有弹性了。新鲜猪肉的话，这颜色是鲜红的。这猪肉表面上油脂不少。而猪肉颜色如果是发黑，而脂肪显得浑浊和发黄，那这猪肉肯定是不新鲜的。

牲畜被屠宰后，按照畜医检疫制度，对其胴体进行冷却处理，使温度在24小时内降至0至4 之间（以后腿肉温度为测量标准），并且在后续加工、运输和销售的过程中，猪肉屠宰场，始终保持这个温度，这个过程叫做“排酸”。经过这一系列处理工艺得到的畜禽肉，即为冷鲜肉。而新鲜肉采用的处理工艺则比较简单，属于传统的畜禽肉生产加工方式，一般是大半夜将牲畜宰杀，等天亮的时候就运往集市上进行销售，这个过程中，基本没有进行什么特别处理。

冷冻肉由于是冷却后在很低的温度下快速冷冻，并在低温下冻结贮藏，避免了营养成分的流失和风味的衰减，有效抑制了菌、致病菌的污染和生长繁殖，即使较长时间的贮藏，也不会失去应有的营养和安全性，而且其生产和贮运销售所需要的技术条件比冷鲜肉要低，因此将其作为鲜肉的供给方式不仅在我国，在发达国家都一致存在，作为冷鲜肉供给方式

的一种必要补充，只要冻结、贮藏和解冻方式得当，其质量和冷鲜肉没有显著差异。

猪肉屠宰场-广华(推荐商家)由天津市广华肉类食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津市广华肉类食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!