

江苏千秋食品有限公司 灵猪猪肉 廊坊灵猪

产品名称	江苏千秋食品有限公司 灵猪猪肉 廊坊灵猪
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

不过，据行业人士介绍，热鲜肉屠宰后的肉温高达40℃，而这则为细菌生长、繁殖提供了良好条件。因为会滋生数量惊人的细菌，灵猪冷鲜猪肉，其在生产、销售过程中存在食品安全隐患。此外，热鲜肉凌晨屠宰上市，肌肉处于僵直期，肉质坚韧，口感粗糙。

区别于传统热鲜肉“凌晨宰杀，清早上市”的生产销售方式，冷鲜肉的生产、运输、贮藏都在低温条件下进行，可以有效抑制微生物生长。在冷鲜肉生产过程中，冷却排酸是关键工艺环节，要求24小时内将肉的深层温度降为0℃~4℃。这个过程也是由宰后僵直到肉质成熟的过程，肉的内部细微结构发生一定变化，肉的嫩度增加，肉质得到改善，并产生氨基酸、多肽等风味物质，使冷鲜肉更容易烹调加工，更容易消化吸收。

猪肉是餐桌上常见的食品，不仅富含蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等营养成分，而且经过烹调加工后肉味特别鲜美。所以，不管男女老少，大家都爱吃。

知道哪种猪肉美味，剩下的就是挑喜欢的带回家。不过想挑块放心的猪肉，可不是那么简单的，添加剂、、猪饲料、注水猪肉、死猪肉……坑这么多，你可得长心眼!究竟怎么选?“秘籍”告诉你……

手指按。好的或新鲜的猪肉，脂肪洁白有光泽。肌肉色泽均匀，外表微干或微湿润。用手指按一按，凹陷能迅速恢复。

看表皮。表皮有红点或出血点多为病死猪肉，猪皮厚而毛孔粗的且肌肉颜色暗红的，多半是母猪肉。

看肌肉。肌肉之间有淤血的，多半是屠宰之前就的，是因为放血不干净造成的。肌肉颜色艳红或深红的，多为添加一类的所导致。颜色灰白的，注水肉的可能性大，拿起猪肉看放肉的案板上是否有水渍就可判断。

闻。新鲜的猪肉有种肉鲜的正常气味。不新鲜的猪肉有氨味或酸气。

用水煮。煮肉的汤应透明清澈，灵猪猪肉，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则不是新鲜的猪肉。

注水猪肉。把卫生纸紧贴在猪肉的表面，等纸张全部浸透后取下，然后点上火。如果那张纸烧尽，证明猪肉没有注水;如果烧不干净，燃烧时还发出“啪啪”声，就证明注水了。

多数人认为冻猪肉没有营养，味道差，因此选择的新鲜猪肉，冻猪肉真的没营养吗？

猪肉宰杀后要经历尸僵阶段、成熟阶段、自溶阶段阶段。在一般温度下，猪肉在放血1-2小时就进入尸僵阶段，处于这一阶段的肉坚硬、干燥，无自然芬芳的气味，不易煮烂，又难以消化。经过24-48小时后，才进入成熟阶段。这时的猪肉柔软、多汁，具有芬芳的气味，滋味鲜美，易煮烂，灵猪猪肉包子，也易消失，廊坊灵猪，而且还能分泌出大量的乳酸，shasi有害的微生物。继续变化下去，就进入自溶阶段阶段，这时猪肉即开始变质。直至后不能食用。所以处于成熟阶段的畜肉适合食用。

冻猪肉有三大好处：生猪屠宰后快2至3个小时就进入速冻过程，到家经过1个多小时的解冻处理，肉在常温中的暴露时间只有大约四五个小时。经过速冻的猪肉后期再生的微生物很少。而新鲜肉一般早晨4点多从屠宰场运出来，在肉摊上摆卖，到市民的餐桌上快也要到中午，肉在常温和空气中暴露时间超过6小时，很容易造成猪肉滋生微生物。

为大家身心健康，食用放心肉选择顺发冻猪肉。

江苏千秋食品有限公司(图)-灵猪猪肉-廊坊灵猪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“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”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。同时本公司还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。