

灵猪猪肉包子 千秋食品 北京灵猪

产品名称	灵猪猪肉包子 千秋食品 北京灵猪
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

民以食为天，在中国的饮食文化中，猪肉因其味隽永，润肠胃，北京灵猪，生津液，灵猪猪肉批发，丰肌体，泽皮肤而备受推崇，随着生活质量的提高，顿顿有肉，成为衡量一个家庭是否达到小康的标准之一。

冷鲜肉是真正意义上的安全食用猪肉，在预冷排酸生产技术的控制下，严苛执行检验检疫法规，屠宰的猪，送入预冷间预冷20-24小时，使肉温冷却到中心温度7摄氏度以下，同时使肉，产生碳水化合物的同化过程；之后在0-4 的温度下，包装运输销售的猪肉。

【冷冻肉】，基本就是冻成冰块的肉。

它是指畜肉宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18 以下储存，深层肉温达-6 以下的肉品。

冷冻肉一般在-28 至-40 急冻，肉质、香味与新鲜肉或冷却肉相差不大；

若在较低温度下冷冻，肉质、香味会有较大差异，这也是大多数人认为冷冻肉不好吃的原因。但是冷冻肉保存期都较长，故被广泛采用。

冷鲜肉克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，大多数微生物的生长繁殖被抑制。另外，冷鲜肉经历了较为充分的成熟过程，质地柔软有弹性，汁液流失少，口感好，滋味鲜美。

1、安全系数高

冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0-4℃的低温下，这一方式，灵猪猪肉包子，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，其卫生品质显著提高。

热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，xijun容易大量增殖，灵猪猪肉，无法保证肉的食用安全性。

2、营养价值高

冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，在适宜温度下，使鲜肉完成成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经解冻，食用前无须解冻，不会产生营养流失，克服了肉的这一营养缺陷。低温还减缓了冷鲜肉中脂质的氧化速度，减少了醛、酮等小分子异味物的生成，并防止其对人体健康的不利影响。

3、感官舒适性高

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，此与热鲜肉无异，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善。

冷鲜肉的售价之所以比热鲜肉和冷冻肉高，原因是生产过程中要经过多道严格工序，需要消耗很多的能源，成本较高。合格与不合格的冷鲜肉，单从外表上很难区分，两者仅在颜色、气味、弹性、黏度上有细微差别，只有做成菜后才能明显感觉到不同：合格的冷鲜肉更嫩，熬出的汤清亮醇香。

灵猪猪肉包子-千秋食品(在线咨询)-北京灵猪由江苏千秋食品有限公司提供。灵猪猪肉包子-千秋食品(在线咨询)-北京灵猪是江苏千秋食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：沈总。同时本公司还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。