

# 灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品公司

产品名称	灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品公司
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

### 冷鲜肉的护色

色泽是给消费者的印象，灵猪进口猪肉，保护好冷却肉的色泽对肉的销售非常重要。鲜肉肌肉组织的色泽取决于肌肉的色素和肌红蛋白的氧化状态。肌红蛋白的功能是向肌肉组织输送氧。肌红蛋白本身是紫红色，与氧结合可生成氧合肌红蛋白，为鲜红色，是新鲜肉的象征；肌红蛋白和氧合肌红蛋白均可以被氧化生成高铁肌红蛋白，呈褐色，使肉变暗；有硫化物存在时肌红蛋白还可被氧化成肌红蛋白，呈绿色，是一种异色。

氧合肌红蛋白和高铁肌红蛋白的形成和转化对肉的色泽为重要。因为前者为鲜红色，代表着肉新鲜，为消费者所钟爱，而后者为褐色，是肉放置时间长久的象征。当高铁肌红蛋白 20%时肉色仍然呈鲜红色，达30%时肉显示出稍暗的颜色，在50%时肉呈红褐色，达到70%时肉就变成褐色，所以防止和减少高铁肌红蛋白的形成是保持肉色的关键。

饺子馅颜色发红的原因，是不是加有色素？

答：在回答这个问题之前，首先解释一下猪肉为什么是红色的。正常屠宰的猪肉颜色是鲜红色或深红色，其呈色物质是肌红蛋白和血红蛋白，灵猪猪肉配送，由于光线的反射、折射作用，对外表现为鲜红色或深红色。因猪品种、猪龄、肌肉部位不同而呈现颜色的深浅略有差异。饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，经搅拌、绞制加工而成，灵猪，所以看起来颜色是红色的。尤其是瘦肉馅，颜色比较红。

胸煮熟后为什么会泛红？

答：主要是胸在冷却、冷冻或解冻过程中因血红蛋白及松弛骨组织的析出，在蒸煮过程中转化为正铁血红蛋白而呈现泛红或浅褐色现象，此为正常的生化反应，灵猪冷鲜猪肉，产品的味道及香味、营养成分并不受什么影响。

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，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。

灵猪冷鲜猪肉-灵猪-千秋食品公司由江苏千秋食品有限公司提供。“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”选择江苏千秋食品有限公司，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，多年来，千秋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：沈总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。千秋食品期待成为您的长期合作伙伴！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。