

# 冷冻猪肉 千秋食品公司 上海冷冻猪肉

产品名称	冷冻猪肉 千秋食品公司 上海冷冻猪肉
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

冷鲜肉是将屠宰后的牲畜迅速冷却，让肉一直处于低温（0~4摄氏度）的状态。

迅速冷却这个环节，使得冷鲜肉比鲜肉、冷冻肉都卫生、保鲜。这是因为：

1. 在自然条件下，刚杀好的猪在1小时内微生物即可翻倍繁殖。迅速冷却，可尽可能地减少微生物滋生。微生物少了，对人体的威胁也就小些。
2. 迅速冷冻，使得冷鲜肉在常温条件下暴露的时间短，所以更保鲜，尤其是在高温天。

其实，从宰杀到上市，冷鲜肉一般已经储存了13个小时左右，肉本身已经经历了由软变硬再变软的过程，肉色呈嫣红色，颜色泽红润，手感比鲜肉略硬，表面看着发干，没有过多的水分。

从肉质上看，新鲜肉酸味重、杂汁多；而冷鲜肉进行了排酸处理，肉体内的水分和污血基本上都被清除了，因此肉味会鲜美些。

总的来说，比起鲜肉和冷冻肉，冷鲜肉既卫生、新鲜，口感又好，价格自然比较贵。

冷鲜肉，又叫冷却肉，水鲜肉，南京冷冻猪肉批发，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜tong体

迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0—4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0—4℃范围内的生鲜肉。

随着冷鲜肉市场逐渐扩大，消费者对“安全肉”的需求也越来越高。肉类食品是保护度高、需要冷藏、容易变质的物品，如果储存不注意，很容易滋生微生物导致变质！如果质量没有保障，上海冷冻猪肉，长期食用势必影响身体健康，所以冷鲜肉的安全问题是消费者重视的问题之一。

冻猪肉解冻科学的方法是用接近0℃的冷水，而不是用温水甚至热水。因为冻猪肉温度是在0℃以下，若放在热水里解冻，长治冷冻猪肉，冻肉从热水中吸收热量，其外层迅速解冻而使温度很快升到0℃以上，肉层之间便有了空隙，传递热的本领也就下降，使内部的冻肉不易再吸热解冻而形成硬核。若将冻肉放在冷水中，则因冻猪肉吸热而使冷水温度很快降到0℃且部分水还会结冰。因1克水结成冰可放出80卡热量（而1克水降低1℃只放出1卡热量），放出的如此之多的热量被冻肉吸收后，使肉外层的温度较快升高，而内层又容易吸收热量，这样，整块肉的温度也就较快升到0℃。如此反复几次，冻肉就可解冻。从营养角度分析，杭州冷冻猪肉批发厂家，这种均匀缓慢冻猪肉升温的方法是科学的。

冻猪肉的细胞内液与细胞外液冻成了冰，形成了肉纤维与细胞中间的结晶体。这种汁液的结晶体是一种有价值的蛋白质和美味物质。如果用热水解冻，不但会失去一部分蛋白质和其香味物质，更主要的是会生成一种称为丙醛的一种强致ai物。所以冻猪肉一定要用冷水解冻或使其缓慢地自然化解。

冷冻猪肉-千秋食品公司-上海冷冻猪肉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卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。