冷鲜肉 冷鲜肉保鲜 保水 冷鲜肉保鲜保水剂

产品名称	冷鲜肉 冷鲜肉保鲜 保水 冷鲜肉保鲜保水剂
公司名称	辽宁科海食品化学工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:@ 品牌:DG 有效物质含量:100（%）
公司地址	丹东市振安区九连城镇龙头前街280号
联系电话	0415-4169122 13304253618

产品详情

型号	@	品牌	DG
有效物质含量	100（%）	产品规格	40kg/桶
主要用途	冷鲜肉保鲜保水		

dg—复合保鲜剂605在冷鲜肉中的应用

冷鲜肉在国外名叫保鲜肉、冷却肉、是指严格执行检验检疫制度屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度在24小时内降为0-4摄氏度，并在后续的加工、流通和销售过程中始终保持在这个温度范围内的鲜肉。

冷鲜肉从屠宰到销售大约要经过两天时间，肉制品可以在此期间完成尸僵、解僵、软化和成熟这一过程。同时，冷鲜肉在加工过程中还会有排酸处理，使肉质的口感得到保证。但是，屠宰后的畜胴体在进行冷却处理的过程中，水分的蒸发、汁液的流失等都给企业带来一定量的经济损失，因此，我公司的科研人员经过反复实验，开发出dg—复合保鲜剂605。此保鲜剂喷淋在新宰的畜胴体表面，经过冷却后肉表面会形成一层薄膜，能够减少水份蒸发和汁液的流失，保证了肉质柔软多汁、滋味鲜美的特点。

此保鲜剂的保水效果明显

表1感观评价

编号	产品名称	头数	颜色	组织	气味	其
1	红条	28	正常	正常，不出水，有弹性	正常	
2	带皮白条	40	正常	带皮面出水，有弹性	正常	
3	去皮白条	11	正常	不出水，表面发硬	正常	

表2损耗率减少情况

产品名称	使用保鲜剂前损耗率（%）	使用保鲜剂后损耗率（%）	损耗率减少（%
红条	1.50	0.58	0.92
去皮白条	1.50	0.46	1.04

（注：本保鲜剂用于带皮类产品效果不明显）

使用方法：

1）按dg—605：水=3：7的比例配成水溶液，

2）宰后新鲜畜胴体以喷淋方式均匀涂上dg—605的水溶液既可进入冷却工序。

使用量：

每3kg dg—605可用于1500kg的鲜肉保水保鲜，即3kg dg—605溶于7kg水中即成10kg溶液，搅拌均匀后，需全部喷淋1500kg鲜肉胴体上，如喷淋量不足，则影响使用效果。

如畜胴体等大均匀，以50kg/头计，30头重1500kg，每头猪需用100gdg-605。

贮存方法：应存放于0～4°C预冷库或相应条件的环境中。