

# 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:@<br>品牌:DG<br>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 |
|----|------|----|----|------------|----|
| 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℃预冷库或相应条件的环境中。