

nsd定制台式半自动锁鲜盒封膜气调保鲜包装机用于熟食海鲜预制菜肴

产品名称	nsd定制台式半自动锁鲜盒封膜气调保鲜包装机 用于熟食海鲜预制菜肴
公司名称	上海帝幸包装制品有限公司
价格	12000.00/件
规格参数	品牌:帝幸包装 型号:DQT-380 产地:上海宝山
公司地址	上海市嘉定区华亭镇浏翔公路6899号7号楼622室
联系电话	021-61848218 13681736964

产品详情

台式气调包装机用于熟食 生鲜等食品包装 机器小型 简单 易操作。

定制台式半自动锁鲜盒封膜气调保鲜包装机用于熟食海鲜预制菜肴

罗刹海市 黄粱一梦

实在的价格 看得见的质量 选择我们 服务到底。

.细菌腐败：细菌的繁殖导致冷鲜肉蛋白变质，发出不可接受的气味或口感

2.油脂氧化：脂肪类在氧气的暴露下，会出现豆腐沉淀状的氧化，表面出现腐败、酸败的表象

3.颜色腐败：冷显色在低浓度氧气环境下，出现发黑或者暗紫色状态，出现不新鲜的感官。

(1)以上现象中，细菌腐败是首要因素。

屠宰后，鲜肉本身不含细菌（部分内脏除外），由于在屠宰过程中，冷鲜肉接触众多被污染环境，器具，导致细菌附着，且开始腐败。食品中的蛋白质、碳水化合物、脂肪等在污染微生物的作用下或自身组织酶的作用下分解变化、产生有害物质的过程。

从肉的表面 沿着结缔组织 向深层次扩散

(1) 蛋白质降解

无机物质：氨类（有毒）、酮酸、甲烷、粪臭素——使肉出现难闻的臭味

(2) 脂肪氧化

脂肪在氧化酶作用下氧化 游离脂肪酸+甘油——酸败气味

(3) 类脂和脂蛋白的酶解——（鱼腥气味）

(2)酶是引起冷鲜肉腐败的第二原因

因为酶的作用引起肉质的腐败变化。温度偏高，使鲜肉及微生物中各类酶活性显著增高，并使微生物分泌到周围环境的酶类活性明显增加，因而可有利于各种酶促反应。使得肉品腐败变质。