

灵猪进口猪肉 承德灵猪 江苏千秋食品有限公司

产品名称	灵猪进口猪肉 承德灵猪 江苏千秋食品有限公司
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

阻碍冷鲜肉发展的因素主要有三个:一个是屠宰厂的屠宰条件还不够成熟,并且屠宰厂过多,不能形成规模。另外一个原因是受居民消费水平的制约。由于冷鲜肉一直在冷却链中进行生产销售,成本高,价格也稍贵,还不能被消费者普遍接受。但随着人民生活水平的提高和人们对食品安全卫生的日益关注,在不久的将来,灵猪进口猪肉,冷鲜肉将会像在国外一样,将取代热鲜肉和冷冻肉,成为我国城乡居民生肉消费的主流。行业研究表明,我国肉类食品行业将面临着新的发展机遇:、国家扩大内需、鼓励消费的政策为肉类食品行业的发展提供更加广阔的市场。第二、需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化,单一肉类品种主导市场的格局将被多样化混合品种所替代。随着人民生活水平提高引起的消费习惯变化,各种精深加工的分部位冷鲜肉、小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。第三、人们对肉类消费安全日益重视,有利于加快形成肉类食品卫生质量保障体系。第四、高新技术和先进营销方式的应用,为肉类食品行业的发展提供了有力的支撑。第五、市场体系和企业组织体制的日趋完善,将为肉类食品行业的发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。第六、加入世贸组织,我国肉类食品行业对外开放的程度将进一步扩大。

一、冷鲜肉的生产

1、工艺流程

屠宰-预冷-分割-预冷-保鲜等-精加工-包装-储存-运输-销售。

从到餐桌,冷鲜肉大致经历如下过程:产地检验合格的生猪屠宰,品质检验合格后,0—4 下冷却排酸24—48h。在冷却间0~4 下分割、包装,然后经冷藏车0—4 下运往批发、零售点,在冷藏展柜0—4

展卖。后，消费者购买后0—4℃下保存。整个冷鲜肉的生产过程始终在0—4℃，形成冷鲜肉特有的冷却链系统，承德灵猪，各个链条紧密相连，不曾间断。

2、冷鲜肉的加工方法

冷鲜肉的加工有以下几种方法。

(1)冷鲜肉的生产常用冷风机进行吹风冷却，需在特定的冷库中进行。库内保持黑暗以免光线加速脂肪氧化，防止霉菌和微生物，可装紫外线灯，每昼夜照射5h，冷鲜肉加工不能使，肉体需吊挂或铺于凉肉架上，保持3~5cm的距离，不得堆积，入货前冻库温应保护-2℃，进肉后保持0~4℃，在相对湿度86%—90%，空气流速0.15~0.5m/s的环境下，经过14—20h，当肉的中心温度达到0~4℃即可。

(2)采用二段冷却工艺。段冷却在-20℃以下，时间1.5—2.5h，第二段冷却0—4℃，时间10~12h，第二段冷却的肉干耗比冷却少40%。

(3)速冷却加工方法。可缩短冷鲜肉加工时间，灵猪猪肉厂家，减少干耗，即将肉放入-6℃以下的冷却间4h左右，当肉尚未而中心温度降到6℃左右时，即将温度升高到-1℃相对湿度90%，约10h即可完成。

挑选猪肉的方法

1看猪肉的外观

新鲜和健康的猪肉，瘦肉部分颜色呈鲜红色，颜色为红色或者粉红，如果是暗红色的属于比较次；肥肉部分是白色或者乳白色，且质地比较硬。

猪肉要光泽，没有液体流出，肉的表面没有任何斑点。

2闻猪肉的气味

拿猪肉在鼻子附近闻闻，气味要是比较新鲜的猪肉的味道，灵猪猪肉配送，而且略带点腥味。一旦有其他异味或者臭味，就不要买，容易是比较不好的肉。

3手指触摸猪肉

用手指压下猪肉，猪肉要有弹性，如果用力按压，猪肉能迅速地恢复原状，如果瘫软下去则肉质就比较不好；再用手摸下猪肉表面，表面有点干或略显湿润而且不粘手。如果粘手则不是新鲜的猪肉。

4用水煮肉看汤汁颜色

煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则买的猪肉不是新鲜的猪肉。

几种非新鲜猪肉的判断方法

灵猪进口猪肉-承德灵猪-江苏千秋食品有限公司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南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。