

灵猪进口猪肉 唐山灵猪 江苏千秋食品

产品名称	灵猪进口猪肉 唐山灵猪 江苏千秋食品
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

什么是PSE肉、DFD肉？

答：由于猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等紧迫因子造成猪只体温升高，糖酵解速度加快，乳酸蓄积，ATP发生降解，灵猪进口猪肉，导致肌肉PH值迅速下降，蛋白质变性，在预冷过程中肉色苍白，灵猪猪肉配送，组织松弛，灵猪冷鲜猪肉，本身持水力下降，并有渗水的现象，这就是我们常说的PSE肉。

当猪只长时间受到紧迫刺激时，如疲劳、运动等，如果在它们恢复肌肉中肝糖贮存量之前就将它们屠宰，将会出现肝糖缺乏，其屠宰后因肝糖的过早耗尽，导致肌肉的PH值较高，而呈现干硬、暗红现象，这就是DFD肉。

带筋猪蹄与不带筋猪蹄从营养上有什么不同？

答：带筋猪蹄与不带筋猪蹄不同之处就在于有无蹄筋。由于蹄筋是一种很好的滋补产品，所以从营养上来说，带筋猪蹄比不带筋猪蹄要好一些。当然啦，如果你喜欢，你也可以直接购买蹄筋。

为什么有时里脊肉颜色泛白？

答：因为在猪分割肉中里脊肉的水分含量高，由于水分的折射作用，所以里脊肉看起来较其它部位肉颜色泛白；肌肉的运动量越大，颜色也越重，里脊肉平时运动量非常少，所以颜色比较浅；另外，猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等原因导致PSE肉的产生也会导致肉的颜色泛白。

什么是槽头肉？

答：槽头肉是位于猪颈下的一块肥肉，由于猪吃食时这部位肉常挨着猪槽，所以习惯上称这一部位肉为槽头肉。

饺子馅是用什么肉加工的？

答：饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，唐山灵猪，经搅拌、绞制加工而成。

冷鲜肉的保水

冷鲜肉出水一直是个行业难题。肉的保水性能以肌肉的持水能力来衡量，指当肌肉受到外力时，保持其原有水分与添加水分的能力。外力主要指在加压、切碎、加热、冷冻、融冻、贮存、加工等过程中所作用的力。保水性对于肉类工业和消费者来说，都是十分重要的质量特性。

对于肉类工业，较低的保水性意味着较大的经济损失，包括水分流失带来的经济损失和降低成品率带来的损失。对于消费者，保水性差会影响到原料肉在贮藏销售过程中的外观质量，表面水分多，往往颜色发白，给人不新鲜的感觉。

灵猪进口猪肉-唐山灵猪-江苏千秋食品由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司为客户提供“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”等业务，公司拥有“千秋”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。在南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室的名声不错。欢迎来电垂询，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。