

屠宰肉类排酸冷库

产品名称	屠宰肉类排酸冷库
公司名称	广州冰友制冷科技有限公司
价格	180000.00/件
规格参数	品牌:冰友 产地:广州 电压:220/380
公司地址	广州市番禺区大龙街金龙路131号二层A196（注册地址）
联系电话	13002066086

产品详情

由于动物被屠宰后失去了生命运动，动物体细胞失去了对血液的供氧作用，此时动物肉制品内部会产生种对人体有害的物质——乳酸。

为了消除这现象，般是将屠宰后的肉制品放入个低温环境中（即排酸冷库），在排酸间让其内部乳酸物质分解成二氧化碳、水、酒精等物质并挥发掉。

常见排酸冷库和普通冷藏库差不多，只是排酸间在温度控制方面有所讲究。排酸在冷却温度（0-4℃）下放置12-24小时，使大多数微生物的生长繁殖受到抑制，肉毒梭菌和金黄色葡萄球菌等不再分泌毒素知，肉中的酶发生作用，将部分蛋白质分解成氨基酸，从而减少了有害物质的含量，确保了肉类的安全卫生。

肉类然后进行分割、剔骨、包装，并始终在低温环境下进行加工、储藏、配送和销售，直到进入消费者的冷藏箱或厨房，肉温始终保持在-2℃ ~

4 之间。这种完成成熟过程的肉称为“冷却排酸肉”。

为了保证排酸效果和肉的排酸品质，排酸冷库设计时要主要冷库内相对湿度的控制，如果排酸冷库内相对湿度较低的话会导致排酸过后肉的表皮过于干燥，从而影响肉的品质。