

东莞到郴州冷链冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷运输 东莞到郴州速度快

产品名称	东莞到郴州冷链冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷运输 东莞到郴州速度快
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	9.99/件
规格参数	冷冻物流:-18 —— -25 冷藏运输:0 ——20 广东踏信:踏信冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

蒸煮的目的：

其一是赋予产品结构，使肉粘着凝固；其二是使制品产生特有的香味、风味；其三是稳定肉色；其四是杀菌防腐，提高制品保存性。

蒸煮的温度选择：肉制品的种类不同、蒸煮温度选择也不同。一般来说肉制品的蒸煮温度在70~80 之间，有的时候为了保证产品品质、同时又达到灭菌的效果，采用阶段式温度进行，即前段采用稍高温加热、后段采用稍低温加热，以满足产品质量要求。

蒸煮的方式：常用的有蒸汽蒸煮和水煮，一般来说蒸汽蒸煮没有水煮快。蒸煮程度的选择：一般以产品工艺要求定论。像日本生产的烤牛肉，产品中心温度控制在54 ，只有半成熟，但对原料的卫生要求极高，初始菌在100个以内；欧美的西式产品加热中心温度高在72~75 间，主要是为了保持口感、营养及风味。

蒸煮注意事项：

蒸煮的核心是控制产品中心温度，关键是炉内每个地方温度是均匀的，不可以有温差，纯肉类肉制品一般要求中心温度75 恒温10min以上，加玉米淀粉类肉制品一般要求中心温度82 ，恒温10min以上。

15.

散热

散热的目的：

其一是脱去产品表层的游离水，赋予产品较好的质感；其二是控制微生物相位，延长产品保存期限。

1、常用的散热方法

自然散热：此法散热较慢，容易使产品表面微生物增殖，降低产品保存期。

人工散热：常见的有水喷淋散热、低温风机散热、冰水(循环水)冷却散热。

水喷淋散热在国外用得较多，国内用得少。像通脊火腿、维也纳香肠等，水要经过净化消毒处理，同时产品散热至中心温度在25~30℃转为低温风机散热，以免产品表面过湿，影响产品口感和保存期。

冰水散热主要用于不进行二次杀菌的酒店冷切类产品。

2、散热注意事项：

散热间要定期对空气用乳酸等熏蒸杀菌，将空气净化。

包装

16.

包装的目的：

其一是延长产品货架期；其二是防止微生物污染，抑制微生物繁殖；其三是防止产品在流通过程中发生质变(氧化、褪色、变味、失水)；其四是进行装饰，提高商品价值。

一、常见的包装形式

1、密封包装：通过脱氧或抽真空处理，抑制细菌增殖和氧化现象。此方式操作要注意温度、时间参数的选择。

2、充气包装：是目前国际上较流行的产品包装形式，包装成本高、但产品感官、质感较好。此方式操作要注意成型及热封温度、(充气)时间、充气压力等参数的协调。国内前几年已试过，仅国家肉类综合研究中心调试成功，其他厂家因参数调节不好导致产品包装凹凸不整，感官差。

二、包装注意事项

包装过程中对人手、工器具及设备要消毒，确保接触产品的工器具是无菌的，每15min对设备台面消毒一次，消毒时酒精壶不要对着产品喷洒酒精，避免酒精喷洒到产品表面上。

17.

杀菌

杀菌目的：消灭肉制品表面细菌、杀死微生物和寄生虫，同时，提高制品保存性。

一、杀菌方法

1、低温杀菌(巴氏杀菌)：以63~65 的温度加热30min，基本不会损伤营养价值和风味，并且可以杀死全部致病菌。但是由于这个杀菌条件不能杀死所有芽孢的非致病菌，因此如遇到污染，则可出现腐败。因此应采取冷藏或其它抑制方法。

2、煮沸杀菌：即使是非形成芽孢的一般细菌，用100 的水煮沸5min，细菌蛋白也会产生热凝固而被杀死。但是在这种条件下，芽孢仍会生存。这种方法通常被用于作为真空包装后二次杀菌的温度条件。

3、间歇杀菌：用100 蒸汽进行30min杀菌，因为有芽孢存在会使营养型细菌发芽，为了达到完全杀菌，每隔24h杀菌3次。

4、高压蒸汽杀菌：用121.5 的温度进行20min杀菌，几乎所有的微生物都能杀死。高温高压食品通常采用此条件进行杀菌。

5、干热杀菌：在无法使用蒸汽杀菌时，通常进行干热杀菌。由于干热杀菌的热传导率比蒸汽差，因此杀菌效果也不好，一般在150 的温度条件下，需要加热1h。另外180 、20~25min，也可取得同样效果。

二、杀菌注意事项

1、灌装后的制品要及时杀菌，特别是烘烤后的制品应立即煮制，不宜搁置过久，否则容易酸败变质。

2、要经常校准温度计、记时器，以免杀菌过度或杀菌不良。

3、如果是用水槽煮制，所有产品必须浸没在水中，还须加盖。

4、杀菌冷却要求彻底，冷却不彻底，产品会有出水现象，且未完全杀灭的细菌会在短时间内大量繁殖，导致产品不合格。

5、水温和时间控制不当可导致致病菌杀灭不彻底。

成品储存

18.

成品储存要注意三项管理：

- 1)温度管理：温度控制在0~4 之间。
- 2)湿度管理：尽可能保持环境干燥，湿度控制在80%以内为宜。
- 3)时间管理：作好标识，保持先进先出原则