

重庆肉制品冷库火热出租、招租、招商

产品名称	重庆肉制品冷库火热出租、招租、招商
公司名称	重庆凯尔国际冷链物流发展有限公司
价格	2.60/平方米
规格参数	
公司地址	重庆市江北区五里坪港桂路57号
联系电话	023-67126526 15320284679

产品详情

重庆凯尔国际冷链物流产业园位于重庆市江北区港桂路57号，占据有利地理条件，区位优势突出。拥有储藏技术先进的冻库及优质的服务。重庆肉制品冷库火热出租|招租|招商

随着人口的不断增长肉制品越来越受消费者的追捧，大多数的人都不知道肉可以分成热鲜肉、冷却肉和冻结肉三大类，更别说怎么去区分三大肉类的营养价值啦。下面就来跟着我一起普及三大肉类的区别吧。

1.热鲜肉、是指凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，细菌容易大量繁殖，无法保证肉的食用安全性。未经任何降温处理的畜肉。刚宰的畜肉即刻烹调，即使利用一等烹调技法，味道并不鲜美，而且肉质坚韧，不易煮烂，难以咀嚼，其营养成分含量少。

2.冷鲜肉、又叫冷却肉，冰鲜肉，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。冷冻肉虽然细菌较少，食用比较安全，其营养价值保留肉质绝大部分营养成分，味道鲜嫩多汁、易咀嚼、汤消。

3.冷冻肉、是指畜肉宰杀后，经预冷，继而在-18℃以下急冻，深层肉温达-6℃以下的肉品。经过冻结的肉，其色泽、香味都不如新鲜肉或冷却肉，但保存期较长，故仍被广泛采用。由于大冰晶的压迫，造成肌细胞破损，从而使解冻时肉汁大量流失，营养成分减少，风味改变。

从上面可以看出冷却肉与鲜肉、冻肉相比，冷鲜肉的多数微生物受到抑制，安全卫生、是目前世界上最安全的食用肉。营养成分高的肉制品是离不开好的冷库制冷技术，重庆凯尔国际冷链物流产业园就拥有最安全、环保的制冷剂，其生态环保能源对食品安全、人体安全、大气臭氧层的保护提供有力的保障。保证消费者能在第一时间享用新鲜的肉制品。重庆肉制品冷库火热出租|招租|招商

我们的优势是其他商家所不具备的，凯尔国际秉承合作共赢的理念；欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务，热诚邀您入驻。