

兔子分割生产厂家

产品名称	兔子分割生产厂家
公司名称	肃宁县兴宁工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	肃宁县梁村镇煤炭工业园区货场路北侧路西
联系电话	13794862665

产品详情

TEL : 156-8916-5381

QQ微信同号 : 320-859-232

刚屠宰的胴体温度一般在37℃左右，同时因胴体本身的“后熟”作用，在肝糖分解时还要产生一定的热量，使胴体温度处于上升趋势，如果在室温条件下放置时间过久，由于微生物(细菌)的生长、繁殖，就会使兔肉腐败变质。据试验，在气温20℃左右而又不通风的情况下，一昼夜便可造成兔肉成批变质，温度越高，腐败越快。所以，预冷的目的就是为了迅速排除胴体内部的热量，降低胴体深层的温度并在胴体表面形成一层干燥膜，阻止微生物的生长和繁殖，延长兔肉保存时间，减缓胴体内部的水分蒸发。冷却间的温度最好维持在-1~0℃之间，最高不宜超过2℃，最低不得低于-2℃，相对湿度最好控制在85%~90%，经2~4小时即可进行包装入箱。