冷冻兔分割生产厂家

产品名称	冷冻兔分割生产厂家
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

T E L：156-8916-5381

Q Q微信同号：320-859-232

速冻间温度应在-25°C以下，我国冻兔肉加工厂都采用速冻冷却法。相对湿度为90%。速冻时间一般不超过72小时，试测肉温达 -15 °C 时即可转入冷藏。如无冷却设施的小型加工厂，则应配备适量的风扇、排风扇，炎热季节必需设法使肉温低于20°C ，然后直接送人速冻间速冻，使肌肉纤维中的水分和肉质全部冻结。上海冻兔肉加工厂为加快降温，采用开箱速冻法，使原先要72小时速冻压缩到36小时，既节电，又可提高冻兔肉质量，一项有效的措施。该厂的具体做法是打开箱盖，送入管架速冻，待速冻后再行打包转入冷藏。