

分析冷冻食品和速冻食品的区别

产品名称	分析冷冻食品和速冻食品的区别
公司名称	日照莒州旺旺兴餐饮有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县后城子村198号
联系电话	13561952929

产品详情

分析冷冻食品和速冻食品的区别

冷却食品：不需要冻结，是将食品的温度降到接近冻结点，并在此温度下保藏的食品。雨润冷鲜肉加盟 www.yrlxrjm.com

冻结食品：是冻结后在低于冻结点的温度保藏的食品。济南龙膜 www.jnwtqcfw.com

冷却食品和冻结食品合称冷冻食品，可按原料及消费形式分为果蔬类、水产类、肉禽蛋类、米面制品、调理方便食品类这五大类。济南力诺瑞特太阳能销售 www.linuotaiyangneng.com

首先，我们应该区分三个概念，即冷冻食品、速冻食品和一般冻结食品。我国1988年批准的《速冻食品技术规程》中规定，冻结温度低于-30 的食品称为速冻食品，而冻结温度在-18 —-23 的食品称为冷冻食品。山东博尧生物科技有限公司 www.gjbysw.com

一般说来，冷冻过程中产生的冰晶是影响冷冻食品品质的主要因素，冷冻食品及速冻食品就是将经预处理过的食品，在30分钟内迅速通过-1 —-5 的zui大冰晶区，然后在低于-18 的环境下保藏和运输的食品。智慧用电安全管理系统 www.goocin.com.cn

由于冷冻食品和速冻食品有很多共同之处，人们常常笼统地称之为“速冻食品”。玻璃钢雕塑厂家 www.wanyidiaosu.com