

河东生猪定点屠宰场 广华

产品名称	河东生猪定点屠宰场 广华
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

产品详情

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

专家称冷鲜肉是最科学的一种肉类消费方式

多次提到冷鲜肉，那究竟什么是冷鲜肉？简单来说，冷鲜肉是严格执行国家检疫检验制度，宰后白条迅速进行冷却处理，温度在24小时内降至0 ~ 4℃，并且在后续的分割、运输、贮藏、销售过程中始终保持在冷链条件下的新鲜猪肉。

为此，中国肉类食品综合研究中心主任、北京食品科学研究院院长王守伟曾表示，冷鲜肉的问世对提高居民生活品质具有重要意义：“双汇等企业发展冷鲜肉是一个非常成功的案例，实事求是地解决了中国人吃肉品质提升的问题。目前，冷鲜肉是最科学的一种肉类消费方式，这种肉类从外形、口感、营养等角度来看都是好的。”

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，生猪定点屠宰场，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

据悉，发达国家冷鲜肉的市场占有率高达90%，中国则为30%至40%左右，市场发展潜力巨大。随着消费

消费者对食品安全和质量的重视，中国猪肉行业存在着由低温肉制品和冷鲜肉取代传统生鲜肉的巨大的消费升级机会。统计显示，在北京、上海等一线城市，以双汇等知名品牌为代表的冷鲜肉，已占到生鲜猪肉消费不小的市场份额，可见冷鲜肉作为新型肉类品种，已展示出良好的市场前景。

冷鲜肉的问世对提高居民生活品质具有重要意义，“一些企业发展冷鲜肉是一个非常成功的案例，实事求是地解决了中国人吃肉品质提升的问题。目前，冷鲜肉是最科学的一种肉类消费方式，这种肉类从外型、口感、营养等角度来看都是很好的。消费者吃到经历‘后成熟’过程的优质肉制品，消费水平也上了一个档次。”

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

目前市场上销售的鲜肉主要有，热鲜肉、冷冻肉和冷鲜肉(又称冷却排酸肉)3种。热鲜肉就是现宰现卖，未经任何降温处理的鲜肉，在市场上占有的比例较大。此种肉的缺点是动物宰杀后肉温高，不可能包装，裸肉摊售，成为细菌的温床，污染肉源。且该肉品质下降，肉的硬度增加10-40倍，干燥、缺乏弹性、嫩度降低，风味、口感不佳。冷冻肉，通常是把肉在-18℃以下冷冻，食用时再解冻，在这个过程中会造成肉中细胞的破裂和水分的流失，影响肉的口味。冷鲜肉又称排酸肉，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在0-4℃的生鲜肉。

河东生猪定点屠宰场-广华(推荐商家)由天津市广华肉类食品有限公司提供。河东生猪定点屠宰场-广华(推荐商家)是天津市广华肉类食品有限公司(www.tjxiying.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。