

# 南开生猪定点屠宰场 广华定点生猪屠宰场

产品名称	南开生猪定点屠宰场 广华定点生猪屠宰场
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。

肉类食品冷链是随着科学技术的进步、制冷技术的发展而建立起来，是以冷冻工艺学为基础，以制冷技术为手段，在低温条件下的物流现象。因此冷链建设要求把所涉及的生产、运输、销售、经济和技术性等各种问题集中起来考虑，协调相互间的关系，以确保肉类食品在加工、运输和销售过程中的安全，它是具有高科技含量的一项低温系统工程。

肉类冷链包括冷藏加工、冷藏储存、冷藏运输、冷藏销售四个重要环节。冷藏加工环节主要涉及的冷链装备是冷却、冻结和速冻装置，不仅要求产品本身低温，还要求加工环境低温，以有效抑制环境中微生物的繁殖。冷藏储存环节主要涉及各类冷藏间、加工间的制冷，除了对温度有严格要求之外，对环境中的湿度也有严格要求。冷藏运输环节的核心是连续、准确、可靠的温度控制，这对冷藏车的性能及实时监控提出了非常高的要求。在冷藏销售环节，生猪定点屠宰场，肉类产品还要经历冷藏、二次加工和销售三个小环节，其重点在于冷藏柜的正确使用和销售人员的规范操作。

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。

猪肉是我们餐桌上常见的荤类食物，冷鲜猪肉，但是关于猪肉不好消息越来越多，这使我们不再敢轻易

选购猪肉，冷鲜猪肉配送，为此千秋食品专家教您如何正确选购和清洗猪肉。

新鲜猪肉不黏手，指压凹陷后能立即复原，千万不要用热水浸泡。

据千秋食品专家介绍，上等猪肉皮白肉硬有光泽，“新鲜猪肉的瘦肉部分颜色呈均匀的淡红或者鲜红色，切面呈大理石样纹理，脂肪部分洁白且有光泽，质硬且稠，”不新鲜的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色，脂肪失去光泽，偏灰黄甚至变绿。

同时，新鲜的猪肉带着固有的鲜香气味，而不新鲜的猪肉通常稍有氨味或酸味。“经过冷冻的猪肉，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。过期冷冻肉脂肪暗黄，肌肉干枯发黑，表面有风干氧化斑点，就近闻会有淡臭味，解冻后臭味更浓。

天气逐渐变暖，生肉放久了容易发生变化。触摸新鲜的猪肉表面，感觉微干或稍湿，但不粘手、弹性好，指压凹陷后能立即复原，有坚实感。触摸不新鲜的肉，摸起来会感觉表面干燥或有些粘手，新切面湿润，指压后的凹陷不能立即恢复，弹性差。

猪肉沾上脏物，用清水难以洗净，“可以用淘米水浸泡数分钟，再清洗，脏物就可以洗干净了。注意千万不要用热水浸泡的方法来清洗猪肉。据了解，猪肉的肌肉组织和脂肪组织内含有大量的蛋白质，猪肉蛋白质分为肌溶蛋白和肌凝蛋白。而肌溶蛋白的凝固点是59至60，极易溶于水。当猪肉置于热水中浸泡的时候，大量的肌溶蛋白就会溶解于水。在猪肉的肌溶蛋白里，冷鲜猪肉价格，含有机酸、谷氨酸和谷氨酸钠盐等成分，这些物质被热水浸出后，会影响猪肉的味道。因此，新鲜猪肉不要用热水浸泡，而是用干净的布擦干净，然后用冷水快速冲洗干净，不可久泡。

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。

冷鲜肉就是冷冻肉吗？

鲜肉不是更新鲜吗？樊华说，市民在市场或超市内购买的现宰现卖、未经任何降温处理的热鲜肉，虽然在屠宰加工后经卫生检验合格，但从加工到销售的过程中，热鲜肉不可避免地受到空气、运输、包装等多方面污染，容易大量繁殖，无法保证肉的食用安全性。

据介绍，冷冻肉是在零下18℃以下冻结保存的肉品，虽然食用较安全，但肉质干硬，香味较淡，且冰晶破坏猪肉组织，导致营养成分大量流失。

南开生猪定点屠宰场-广华定点生猪屠宰场(图)由天津市广华肉类食品有限公司提供。南开生猪定点屠宰场-广华定点生猪屠宰场(图)是天津市广华肉类食品有限公司（[www.tjxiying.com](http://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。