

南通冷冻猪 千秋食品 冷冻猪副产品批发

产品名称	南通冷冻猪 千秋食品 冷冻猪副产品批发
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

产品详情

猪肉副产品加工详解

直肠分离和冲洗、修整

直肠一般供出口原料，除不许带有充血斑点等病灶外，并规定出厂时的长度分为1.15~1.5m及0.6m两种规格，扁径50ram，不得有破伤。因此，操作必须仔细，以防止造成次品。

分离直肠的操作，俗称“拔直肠”或“拔圈子”。先将胃肠系统在操作台面上摊开，大肠的一面朝上，这时，直肠有50cm左右伸在外面。操作时，将露出外面的直肠剥脂肪，然后将开始进入大肠圈处的系膜扯离直肠管，南通冷冻猪，使直肠松动，再越过其上的大肠圈，左手拉住穿越肠圈后的直肠，右手用撕扯和捋开系膜的方法将该部分直肠“拨”离第二及第三节大肠圈的系膜，直至估计拨开的直肠全长已达1.2~1.5m时为止，将肠摘断，捋去两个断口粪汁，并在大肠的断口一端打_节（防止粪汁流出，污染油头）。随手拎住直肠原来伸出在外的部分，将直肠从大肠圈中拉出，转入直肠冲洗工序。

直肠冲洗俗称“套直肠”，先割去膀胱和尿管，将直肠的肛门一端套在自来水龙头上，冷冻猪副产品报价，拧开水阀，将水灌进肠内，一面用手轻轻捏肠管及轻轻抖动，逐步将粪从另一断口冲出。粪多或较稠的，可灌洗二三次。操作时，水的冲力和手的握力不宜过大，以防止损伤直肠。在灌直肠工序中除将粪汁冲净外，并要将直肠按照出口规格要求进行初步检验，剔除长度不足、脱节及严重病理次品。

为什么有时里脊肉颜色泛白？

答：因为在猪分割肉中里脊肉的水分含量高，由于水分的折射作用，所以里脊肉看起来较其它部位肉颜色泛白；肌肉的运动量越大，颜色也越重，里脊肉平时运动量非常少，所以颜色比较浅；另外，猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等原因导致PSE肉的产生也会导致肉的颜色泛白。

什么是槽头肉？

答：槽头肉是位于猪颈下的一块肥肉，由于猪吃食时这部位肉常挨着猪槽，冷冻猪批发，所以习惯上称这一部位肉为槽头肉。

饺子馅是用什么肉加工的？

答：饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，经搅拌、绞制加工而成。

去肌膜后腿肉、里脊肉为什么会出水？

答：导致预冷肉出水的原因很多，概括起来主要有以下几个原因引起：

（1）猪只宰前受紧迫、刺激、劳累、惊吓等原因导致PSE肉的产生，冷冻猪副产品批发，肉之本身持水力下降，在加工、运输、销售过程中极易出水；

（2）预冷温度过低导致肉中心冻结，在回温过程中导致出水；

（3）加工、运输、销售过程中因温度波动太大引起的出水；

（4）加工前未预冷造成的出水，加工前预冷可使肌肉表面形成一层保护膜，阻止内部水分的散失及表面微生物的侵入。

去肌膜后腿肉、里脊肉由于肌肉外层无肌膜保护层，所以较带肌膜的预冷肉更易出水。

南通冷冻猪-千秋食品-冷冻猪副产品批发由江苏千秋食品有限公司提供。南通冷冻猪-千秋食品-冷冻猪副产品批发是江苏千秋食品有限公司（www.zoran.cc）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：沈总。同时本公司（www.njlxrgs.cn）还是从事江苏猪肉批发，五花肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。