

# 冷鲜肉供应商 千秋食品 淮安冷鲜肉

产品名称	冷鲜肉供应商 千秋食品 淮安冷鲜肉
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

饺子馅颜色发红的原因，是不是加有色素？

答：在回答这个问题之前，淮安冷鲜肉，首先解释一下猪肉为什么是红色的。正常屠宰的猪肉颜色是鲜红色或深红色，其呈色物质是肌红蛋白和血红蛋白，由于光线的反射、折射作用，对外表现为鲜红色或深红色。因猪品种、猪龄、肌肉部位不同而呈现颜色的深浅略有差异。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，所以看起来颜色是红色的。尤其是瘦肉馅，颜色比较红。

胸软骨煮熟后为什么会泛红？

答：主要是胸软骨在冷却、冷冻或解冻过程中因血红蛋白及松弛骨组织的析出，在蒸煮过程中转化为正铁血蛋白而呈现泛红或浅褐色现象，此为正常的生化反应，产品的味道及香味、营养成分并不受什么影响。

民以食为天，在中国的饮食文化中，猪肉因其味隽永，供应冷鲜肉，润肠胃，生津液，丰肌体，泽皮肤而备受推崇，随着生活质量的提高，顿顿有肉，加盟冷鲜肉店，成为衡量一个家庭是否达到小康的标准之一。

冷鲜肉是真正意义上的安全食用猪肉，在预冷排酸生产技术的控制下，严苛执行检验检疫法规，屠宰的猪，送入预冷间预冷20-24小时，使肉温冷却到中心温度7摄氏度以下，同时使肉，产生碳水化合物的同化过程；之后在0-4 的温度下，包装运输销售的猪肉。

## 冷鲜肉的特点

排酸过程使冷鲜肉具如下特点： 长期在0-4 的冷却温度下，酶的活性和大多数微生物的生长繁殖受到抑制。3.3 时，冷鲜肉供应商，病原菌(葡萄球菌、沙门氏菌)就停止繁殖，肉毒杆菌和金黄色葡萄球菌等也不再分泌，避免了肉质坏，确保了肉类的安全卫生； 冷却肉在冷却环境下表面形成1层干油膜，能够减少水分蒸发，阻止微生物侵入及在肉的表面繁殖； 成熟期的延迟使肌肉组织的纤维结构发生变化，更易咀嚼和消化，吸收利用率也高； 更营养，口感更好，排酸过程中，核蛋白三磷酸腺苷分解最终产生磷酸，使肉的香味增加；蛋白质中肌凝蛋白在酶的影响下产生谷氨酸，增加了肉的鲜味和营养，所以冷鲜肉营养更为丰富，肉质柔软有弹性、好熟易烂、口感细腻、多汁味美； 更易切割，而且切面有特殊的芳香气味。

冷鲜肉供应商-千秋食品(在线咨询)-淮安冷鲜肉由江苏千秋食品有限公司提供。冷鲜肉供应商-千秋食品(在线咨询)-淮安冷鲜肉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.njzrsp.cn)还是从事江苏猪肉，冷鲜肉，冷冻猪副产品的厂家，欢迎来电咨询。