

# 杀羊设备参数 山东杀羊设备 特恩特

产品名称	杀羊设备参数 山东杀羊设备 特恩特
公司名称	青岛特恩特机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市胶州胶西工业园民安路1号
联系电话	15866883929

## 产品详情

### 排酸入库

羊被宰杀后，由于机体内因生化作用会产生酸，若不及时经过充分的冷却处理，则积聚在肌肉组织中的乳酸会损害肉的品质。必要时剖开肝实质，检查有无肿大、出血、淤血、坏死灶、硬化、萎缩等。所以，要将其体放置于0 -4 的环境下，经过12-24小时的排酸，使大多数微生物的生长繁殖受到抑制，肉毒梭菌等不再分泌毒素，肉中的酶发生作用，将部分蛋白质分解成氨基酸，从而减少了有害物质的含量，确保了肉类的卫生。

当冲洗干净的体被推入排酸间之后，杀羊设备型号，标志着羊的全部屠宰工序已经结束。结束以后，将地面、墙壁冲洗干净，接下来还要进行体分割等加工工艺。

### 食管结扎

为了避免在屠宰过程中，山东杀羊设备，羊食道内的残余食物从食管流出，污染体，所以要进行食管结扎，所谓食管结扎就是将食管扎起来。

具体操作方法是：

操作人员右手持刀，先将食管上部的羊皮挑开，然后找到食管和气管一并拉出，用刀割断气管，杀羊设备介绍，但不要触及食管，接着将食管和气管剥离，然后将食管结扎起来。

操作过程中，一旦刀具碰到污物，就应立即插回消毒箱，换另一把刀。

操作完成以后，清洗围裙和套袖。

## 缩扎肛门

冲洗肛门周围将橡皮盘套在左臂上，将塑料袋反套在左臂上，左手抓住肛门并提起右手持刀将肛门沿四周割开并剥离，随割随提升，提高至10cm左右。将塑料袋翻转套住肛门且橡皮盘扎住塑料袋，将结扎好的肛门送回深处。

## 剥后腿皮

从跗关节下刀，刀刃沿后腿内侧中线向上挑开羊皮。沿后腿内侧线向左右两侧剥离，从跗关节上方至尾根部羊皮。

## 去后蹄

从跗关节下刀，割断连接关节的结缔组织、韧带及皮肉，割下后蹄，放入zhi定的容器中。

## 剥胸、腹部皮

用刀将羊胸腹部皮沿胸腹中线从胸部挑到dang部。沿腹中线向左右两侧剥开胸腹部羊皮至腋窝止。

杀羊设备参数-山东杀羊设备-特恩特由青岛特恩特机械有限公司提供。青岛特恩特机械有限公司（[www.qdtentcn.com](http://www.qdtentcn.com)）实力雄厚，信誉可靠，在山东青岛的屠宰及肉类初加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。4发现患有本规程规定以外疫病的，隔离观察，确认无异常的，准予屠宰。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领特恩特和您携手步入辉煌，共创美好未来！