

食品配送 苏州万色星辰 冷冻食品配送公司

产品名称	食品配送 苏州万色星辰 冷冻食品配送公司
公司名称	苏州市万色星辰食品配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020
联系电话	13915577741

产品详情

水产品要长期贮藏，就必须经过冻结处理。冻结方法很多，餐厅食品配送，主要有空气冻结、盐水浸冻结和平板冻结等。在我国，绝大多数采用空气冻结法。平板冻结法发展较快，冻结间的温度在-25 以下，鱼体中心温度降至-15 后，移入库温为-18 以下的冷藏间冷藏，保藏时间为6个~9个月。水产品在冷藏过程中所发生的变化与冷却保藏时基本相同，主要是鱼体的颜色、组织结构和重量发生变化等，食品配送，但在冷藏过程中的一切变化都极其缓慢。

干制保藏法 产品的干制加工就是在天然条件和人为控制条件下，尽可能地除去水产品原料中的水分，农副食品配送，或除去一定的水分再加以添加物，以防止细1菌性的腐1败，增强保藏性能的一个完整的生产过程。它既包括日干、风干等天然干制法，也包括焙干、烘干、真空、冷却升华干燥等人工干燥方法。

腌制保藏 水产品的腐1败主要是由于细1菌和酶的作用，而水分的多少直接影响细1菌的生长和酶的活性。一般来说，细1菌的发育所需水分在50%以上，水分含量的减少也会使酶的活性受到抑制。在加食1盐腌制过程中，由于食1盐溶液的渗透脱水作用，使鱼体的含水量降低，抑制了细1菌的生长发育和酶的活性，从而延缓了鱼的腐1败，达到了加工保藏的目的。

罐藏法 水产品的罐藏就是将水产品密封在容器中，经温处理，将绝大部分微生物消灭掉，同时在防止外微生物再次入侵的条件下，借以获得在室温下长期存的保藏方法。它的生产过程是中预处理，包括清洗非食用部分的清除、切割、检剔、修整、预煮调味或直接装罐、加调味液或免加即干装，以及后经排气密封和杀菌冷却等工序组成。生产上常用的罐藏容器大致可分为金属罐非金属罐两大类，金属罐中目前使用最多的是镀锡罐和涂料的镀锡铁罐——涂料罐。此外还有铝罐和铬铁罐。非金属罐中使用较多的是玻璃罐，占有很大比重。

据农业部统计，2013年，全社会渔业经济总产值达到17321.88亿元，实现增加值7915.22亿元；其中渔业产值9048.75亿元，实现增加值5077.95亿元；渔业工业和建筑业产值4127.19亿元，实现增加值1436.57亿元；渔业流通和服务业产值4145.94亿元，实现增加值1400.70亿元。

全国水产品总产量5907.68万吨，比上年增长5.43%。其中，冷冻食品配送公司，养殖产量4288.36万吨，占总产量的72.59%，同比增长6.59%；捕捞产量1619.32万吨，占总产量的27.41%，同比增长2.49%。全国水产品人均占有量43.63千克，比上年增加2.04千克，增长4.91%。

食品配送-苏州万色星辰-冷冻食品配送公司由苏州市万色星辰食品配送有限公司提供。苏州市万色星辰食品配送有限公司（www.wsxc666.com）为客户提供“食品销售,提供食用农产品的配货,分包装服务”等业务，公司拥有“万色星辰”等品牌。专注于其它等行业，在江苏苏州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：夏经理。