

青岛特恩特肉牛屠宰 肉牛屠宰流程 特恩特

产品名称	青岛特恩特肉牛屠宰 肉牛屠宰流程 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

常用的冷冻办法还有静止空气冷冻法、板式冷冻法、超低温冷冻法等，在出产上通常控制在 - 15 ~ - 30 摄氏度，相对湿度在95-100%之间，空气选用自然循环。这样，能够在半年到一年的储藏期内保持肉品的商品价值。

肉牛的屠宰与分割应当注意以下要点

应当对肉牛进行产地检验、宰前检验和宰后检验。确保肉品的卫生和安全。

肉牛的屠宰应当依照必定的标准进行，屠宰后牛肉要排酸，以提高牛肉的利用率和质量。

要根据牛体不一样部位的质量和客户的需要进行科学的分割，提高牛肉的商品价值。

牛肉分割后，要进行恰当的包装和冷藏，延长储存保鲜期，确保牛肉商品的经济效益。

表2 各种牛采用的麻电电压及时间

2.2.2 延脑穿刺（切断）法

其操作很简单，用1.5 ~ 2cm 宽、20 ~ 25cm 长的薄型专用刀具完成。操作者站在牛头侧面，用脚踩缰绳使牛低头，肉牛屠宰技术，迅即把杀刀从牛枕骨脊后正中小窝刺入，于枕骨与一颈椎之间，将延脑割断，牛的中QU无法控制体躯，牛即倒下。

2.2.3 二氧化碳窒息法

采用空气含65 ~ 70%二氧化碳的“隧道二氧化碳麻晕器”。家畜呼吸这种空气后15s 后麻倒，离开隧道1.5 ~ 2min 开始醒，肉牛屠宰流程，15 ~ 20min 完全恢复，麻晕时间长。在麻晕期间心跳加快，血压升高，提高了放血速度，并不会出现强力挣扎和痉挛，所以肌肉松弛、无伤残。较之电晕，

可减少PSE肉出现率80%以上。但注意二氧化碳浓度不得超过70%，否则引起动物呆，发生极度反射运动，使放血不良，血蓄积于皮内，使皮呈青紫色，皮下结缔组织充血青紫。

3.2 颈动静脉放血法

此法在牛颈部近头端，气管左右两侧的颈动脉沟处纵向割开皮肤10~20cm，在近头端割断放血，而且血可以作为营养丰富的食品出售，增加屠宰效益，肉牛屠宰工艺，当血色由鲜红转为紫黑色，即脾、肝的存血开始放出，牛将做最后挣扎，最后挣扎时常会把瘤胃内容物呕出。

3.3 抗凝无菌放血法

此法在发达国家的大型综合性屠宰场采用，是在屠宰之前给牛在颈总静脉中输入纤维蛋白质稳定剂或高渗柠檬酸钠（4%柠檬酸钠），青岛特恩特肉牛屠宰，然后屠宰。击晕后在颈总动脉插入大口径采血管，负压放血。此法在放血期间血液不易凝结，能达到充分放血，而且血液没被污染，可作为良好的食品、药品的原料，而残血少，减少污水处理的难度。

青岛特恩特肉牛屠宰-肉牛屠宰流程-特恩特(优质商家)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）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。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！