

# 新型肉牛屠宰 肉牛屠宰流程 特恩特

产品名称	新型肉牛屠宰 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

6、去四蹄 由前臂骨和腕骨间的腕关节处堵截前蹄，由胫骨和跗骨间的跗关节处堵截后蹄。

7、剥皮 机械化流水作业通常选用吊挂剥皮的办法。手艺预剥，然后用机器剥皮。

8、去尾 要在荐椎和尾椎衔接处去掉牛尾。

9、去内脏 去内脏时，先，纵向锯断盆qiang骨和胸骨。然后，沿腹部的正中中线用刀分割。腹腔和胸腔翻开后，切除肛men和外yin bu，去掉牛的消化、排泄、生殖系统。

把腹腔和胸腔之间的横膈膜与体壁分离，去掉呼吸和循环等内脏。去掉肾脂肪和pen腔脂肪。

10、劈半 通常要沿着脊椎骨中心，用电锯分割成摆布两片体。假如不运用电锯，能够沿着脊椎骨左边由头部向尾部劈开，分成软、硬两半，左边称为软半，右侧称为硬半。

### 1.2 宰前饲养与休息

外地运回来的肥牛均会因运输路上受惊吓而应激，路途越长、运输时间越长，则应激越严重。由于应激状态下，牛肌肉中糖原消耗殆尽，这时屠宰的体即使进行冷加工（即排酸），肉牛屠宰流程，也难达到改善肉质的目的，会在冷加工中出现中性甚至碱性僵直，肉的内在生化过程难以完成，所以常造成“黑切肉”（即DFD肉，肌肉色深暗，新型肉牛屠宰，坚硬，煮熟后粗糙）或小量“苍白渗出性肉”（即PSE肉，肌肉颜色浅淡，软，肉汁渗出，煮熟口感粗糙，缺乏风味，多见于猪，牛少见），这类肉均很难上档次。

应激的程度与运输的方式有关，一般火车运输的应激较重，主要是由于列车编组时调放车皮等，车厢时动时停，强烈碰撞以及无规律的轰鸣声使牛惊吓造成，运行途间和长期靠站则对牛影响不大；汽车运输若注意匀速，拐弯时提前缓慢减速，低速转弯，不急刹车，肉牛屠宰设备，上下坡不陡等，则应激较少

。运输应激造成的污染比率见表1。

表1 运输应激造成的污染比率

11、修整冲刷 修整通常要遵循公司制定的出产标准或客户的详细请求，依照必定的标准进行。修整今后，要用水冲刷半体，冲掉体上的血迹和附着的污物。

12、称重 称重今后，要把同一头牛的两片体、头和胸腹内脏运到检验处待检。那么，肉牛的屠宰流程就完成了。

13、排酸 刚屠宰的牛肉不能直接供给商场，应当先让体排酸。处理的办法是：把半体运入排酸间挂好，肉牛屠宰机器，不能与地上触摸，在0-4摄氏度的环境下保留7天摆布，让牛肉的pH值上升，酸度降低，添加牛肉的嫩度和风味。在排酸间里，牛的半体会产生一系列生物化学改变。

新型肉牛屠宰-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)为客户提供“牛羊猪屠宰设备,肉类加工设备,塑料机械,污水处理设备”等业务，公司拥有“特恩特”等品牌。专注于屠宰及肉类初加工设备等行业，在山东青岛有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：孙女士。