

【大量供应牛肉】西餐牛排切片（高级排酸牛肉）

产品名称	【大量供应牛肉】西餐牛排切片（高级排酸牛肉）
公司名称	郑州市惠济区信基宏盛食品商行
价格	58.00/千克
规格参数	原产地:山东 商品条形码:有 品牌:LX
公司地址	郑州市惠济区信基41-42号
联系电话	86 0371 63527860

产品详情

原产地	山东	商品条形码	有
品牌	LX	产品标准号	有
卫生许可证	有	净重	抄码（kg）
保质期	365（天）	类型	冷冻
生产厂家	有	包装规格	条
储藏方法	--18度冷冻	绿色食品	是
生产日期	2010年10月	售卖方式	包装
产品类别	牛肉		

排酸牛肉的概念

牛在屠宰以后，体细胞失去了血液对其的氧气供应，进行无氧呼吸，从而产生一种对人体有害的物质——乳酸。排酸即根据牛胴体进入排酸库的时间，在一定的温度（24小时内降到0—4℃），湿度和风速下，将乳酸分解成二氧化碳、水和酒精然后挥发掉，同时牛肉细胞内的大分子三磷酸腺苷在酶的作用下分解为新鲜的物质——肌苷（即IMP，味精的主要成份），肉的酸碱度被改变，新陈代谢产物被最大程度的分解和排出。

编辑本段

排酸牛肉的营养价值

排酸牛肉具有三高：高蛋白、高能量、高营养；三低：低糖、低胆固醇、低脂肪的特点，不但使肉的纤维结构发生变化，容易咀嚼和消化，牛肉中所富含的维生素B12矿物质等营养物质更有利于人体的吸收，口感也更好。排酸牛肉所屠宰的牛，都是极度育肥的优质品种的肉牛。营养价值比普通牛肉高，且柔软多汁，滋味鲜美，颜色柔和

，肥而不腻，瘦而不柴，容易咀嚼，便于消化，即使生食其营养人体吸收利用率已很高。排酸牛肉经过人工加工的方法，在人们食用前把牛肉中的部分蛋白质转化为氨基酸，只是把这一转化提前完成了一部分，像这种在吃之前就把蛋白质转化为氨基酸的食物尤其有利于手术后的病人食用。

编辑本段

排酸牛肉的优点

排酸牛肉肉体柔软有弹性，肉质也比较细腻，和热鲜肉、冷冻肉在色泽、肉质上并没有明显的区别。据排酸牛肉生产厂家介绍，排酸牛肉的排酸过程能减少肉中有害物质的含量；排酸肉的低温制作过程，可以避免微生物对肉品质量的污染。

编辑本段

排酸工艺

- 1、剔骨分割前，胴体先预冷排酸，牛肉进入0~4℃库冷却48-72小时后，当胴体中心温度降到7℃以下时即可剔骨分割。
- 2、分割车间室温10-12℃，剔骨后的牛肉原则上按部位分割，如再需细分割，则按供货合同要求进行。
- 3、牛肉冻结在-23℃库中进行冻结20小时，当肉体中心温度达-18℃以下时更换包装后移入-18℃冷藏库中冷藏。排酸牛肉的概念牛在屠宰以后，体细胞失去了血液对其的氧气供应，进行无氧呼吸，从而产生一种对人体有害的物质——乳酸。排酸即根据牛胴体进入排酸库的时间，在一定的温度（24小时内降到0—4℃），湿度和风速下，将乳酸分解成二氧化碳、水和酒精然后挥发掉，同时牛肉细胞内的大分子三磷酸腺苷在酶的作用下分解为新鲜的物质——肌苷（即IMP，味精的主要成份），肉的酸碱度被改变，新陈代谢产物被最大程度的分解和排出。

编辑本段

排酸牛肉的营养价值

排酸牛肉具有三高：高蛋白、高能量、高营养；三低：低糖、低胆固醇、低脂肪的特点，不但使肉的纤维结构发生变化，容易咀嚼和消化，牛肉中所富含的维生素B12矿物质等营养物质更有利于人体的吸收，口感也更好。

排酸牛肉所屠宰的牛，都是极度育肥的优质品种的肉牛。营养价值比普通牛肉高，且柔软多汁，滋味鲜美，颜色柔和，肥而不腻，瘦而不柴，容易咀嚼，便于消化，即使生食其营养人体吸收利用率已很高。

排酸牛肉经过人工加工的方法，在人们食用前把牛肉中的部分蛋白质转化为氨基酸，只是把这一转化提前完成了一部分，像这种在吃之前就把蛋白质转化为氨基酸的食物尤其有利于手术后的病人食用。

编辑本段

排酸牛肉的优点

排酸牛肉肉体柔软有弹性，肉质也比较细腻，和热鲜肉、冷冻肉在色泽、肉质上并没有明显的区别。据排酸牛肉生产厂家介绍，排酸牛肉的排酸过程能减少肉中有害物质的含量；排酸肉的低温制作过程，可以避免微生物对肉品质量的污染。

编辑本段

排酸工艺

- 1、剔骨分割前，胴体先预冷排酸，牛肉进入0~4℃库冷却48-72小时后，当胴体中心温度降到7℃以下时即可剔骨分割。
- 2、分割车间室温10-12℃，剔骨后的牛肉原则上按部位分割，如再需细分割，则按供货合同要求进行。

3、牛肉冻结在-23 库中进行冻结20小时，当肉体中心温度达-18 以下时更换包装后移入-18 冷藏库中冷藏。