

冷鲜猪肉配送 宿迁冷鲜猪肉 千秋食品有限公司

产品名称	冷鲜猪肉配送 宿迁冷鲜猪肉 千秋食品有限公司
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

产品详情

冷鲜肉的护色

色泽是给消费者的第1印象，保护好冷却肉的色泽对肉的销售非常重要。鲜肉肌肉组织的色泽取决于肌肉的色素和肌红蛋白的氧化状态。肌红蛋白的功能是向肌肉组织输送氧。肌红蛋白本身是紫红色，与氧结合可生成氧合肌红蛋白，为鲜红色，是新鲜肉的象征；肌红蛋白和氧合肌红蛋白均可以被氧化生成高铁肌红蛋白，呈褐色，使肉变暗；有硫化物存在时肌红蛋白还可被氧化成肌红蛋白，呈绿色，是一种异色。

氧合肌红蛋白和高铁肌红蛋白的形成和转化对肉的色泽最为重要。因为前者为鲜红色，代表着肉新鲜，为消费者所钟爱，而后者为褐色，冷鲜猪肉批发，是肉放置时间长久的象征。当高铁肌红蛋白 20%时肉色仍然呈鲜红色，达30%时肉显示出稍暗的颜色，在50%时肉呈红褐色，宿迁冷鲜猪肉，达到70%时肉就变成褐色，所以防止和减少高铁肌红蛋白的形成是保持肉色的关键。

阻碍冷鲜肉发展的因素主要有三个:一个是屠宰厂的屠宰条件还不够成熟，并且屠宰厂定点过多，不能形成规模。另外一个原因是受居民消费水平的制约。由于冷鲜肉一直在冷却链中进行生产销售，成本高，价格也稍贵，还不能被消费者普遍接受。但随着人民生活水平的提高和人们对食品安全卫生的日益关注，在不久的将来，冷鲜肉将会像在国外一样，将取代热鲜肉和冷冻肉，成为我国城乡居民生肉消费的主流。行业研究表明，我国肉类食品行业将面临着新的发展机遇:第1、国家扩大内需、鼓励消费的政策为肉类食品行业的发展提供更加广阔的市场。第二、国内市场需求变化将带动肉类食品行业加快结构调整和产品优化，单一肉类品种主导市场的格局将被多样化混合品种所替代。随着人民生活水平提高引起的消费习惯变化，各种精深加工的分部位冷鲜肉、小包装肉、半成品肉、冷冻肉、熟肉制品以及以肉类为原料的方便食品、功能性食品、休闲食品和旅游食品的消费将明显上升。第三、人们对肉类消费安全日益重视，有利于加快形成肉类食品卫生质量保障体系。第四、高新技术和先进营销方式的应用，为肉类食品行业的发展提供了有力的支撑。第五、市场体系和企业组织体制的日趋完善，将为肉类食品行业的

发展创造更为规范的市场环境和竞争格局。第六、加入世贸组织，我国肉类食品行业对外开放的程度将进一步扩大。

卓然冷鲜肉值得您选择！

冷鲜肉是将屠宰后的牲畜迅速冷却，冷鲜猪肉配送，让肉一直处于低温（0~4摄氏度）的状态。

迅速冷却这个环节，使得冷鲜肉比鲜肉、冷冻肉都卫生、保鲜。这是因为：

1. 在自然条件下，刚杀好的猪在1小时内微生物即可翻倍繁殖。迅速冷却，可尽可能地减少微生物滋生。微生物少了，对人体的威胁也就小些。

2.

迅速冷冻，使得冷鲜肉在常温条件下暴露的时间最短，所以更保鲜，冷鲜猪肉供应，尤其是在高温天。

其实，从宰杀到上市，冷鲜肉一般已经储存了13个小时左右，肉本身已经经历了由软变硬再变软的过程，肉色呈嫣红色，颜色泽红润，手感比鲜肉略硬，表面看着发干，没有过多的水分。

从肉质上看，新鲜肉酸味重、杂汁多；而冷鲜肉进行了排酸处理，肉体内的水分和污血基本上都被清除了，因此肉味会鲜美些。

总的来说，比起鲜肉和冷冻肉，冷鲜肉既卫生、新鲜，口感又好，价格自然比较贵。

冷鲜猪肉配送-宿迁冷鲜猪肉-

千秋食品有限公司(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司(www.zoran.cc)是江苏南京,其它的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在千秋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创千秋食品更加美好的未来。同时本公司(www.jsqqsp.cn)还是从事南京冷鲜肉,冷鲜猪肉,冷鲜肉配送的厂家,欢迎来电咨询。