

冷冻猪排价格 冷冻猪 江苏千秋食品有限公司

产品名称	冷冻猪排价格 冷冻猪 江苏千秋食品有限公司
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

冷鲜肉市场动态是广大群众最关注的问题，有一点不好新闻将会搞的人心惶惶，严重影响猪肉市场。在市民眼中，无论是否证实，这些消息并非空穴来风。市场流传最严重的就是冷鲜肉含有瘦肉精。

瘦肉精是一类药物的统称，主要是 激动剂用于疗伤支气管等疾病。大剂量使用用瘦肉精在饲料中可以促进猪的增长，减少脂肪含量，提高瘦肉率，但食用含有瘦肉精的猪肉对人体有害。瘦肉精在我国已严令禁止使用，冷冻猪耳朵批发，在冷鲜肉等肉制产品中检验率应为零。冷鲜肉生产商一定要严格检查进出厂猪肉，保证猪肉食品质量，让健康猪肉流入市场。

江苏千秋食品有限公司是一家以生猪屠宰及冷鲜肉、冻猪肉、猪肉食品生产为主的企业。食品生产严格按照国家食品监管局规定，活猪入场前需检验并消毒，没有问题方可进入工厂。屠宰、冷藏、出售都有严格的生产工序和时间控制，可放心食用。在即将到来的中秋佳节，走亲访友，冷鲜肉销售也会达到今年的一个高潮，相关部门应加强监管力度。同时市民应到正规商场购买冷鲜肉，选择安全健康猪肉食品。

冷鲜肉的特点

排酸过程使冷鲜肉具如下特点： 长期在0-4 的冷却温度下，酶的活性和大多数微生物的生长繁殖受到抑制。3.3 时，冷冻猪排价格，病原菌(葡萄球菌、沙门氏菌)就停止繁殖，肉毒酸菌和金黄色葡萄球菌等也不再分泌，避免了肉质坏，确保了肉类的安全卫生； 冷却肉在冷却环境下表面形成1层干油膜，能够减少水分蒸发，阻止微生物侵入及在肉的表面繁殖； 成熟期的延迟使肌肉组织的纤维结构发生变化，更易咀嚼和消化，吸收利用率也高； 更营养，口感更好，排酸过程中，核蛋白三磷酸腺苷分解最终产生磷酸，使肉的香味增加；蛋白质中肌凝蛋白在酶的影响下产生谷氨酸，增加了肉的鲜味和营养，所以冷鲜肉营养更为丰富，肉质柔软有弹性、好熟易烂、口感细腻、多汁味美； 更易切割，而且切面

有特殊的芳香气味。

冷鲜肉的保水

冷鲜肉出水一直是个行业难题。肉的保水性能以肌肉的持水能力来衡量，指当肌肉受到外力时，保持其原有水分与添加水分的能力。外力主要指在加压、切碎、加热、冷冻、融冻、贮存、加工等过程中所作用的力。保水性对于肉类工业和消费者来说，都是十分重要的质量特性。

对于肉类工业，冷冻猪，较低的保水性意味着较大的经济损失，包括水分流失带来的经济损失和降低成品率带来的损失。对于消费者，保水性差会影响到原料肉在贮藏销售过程中的外观质量，冷冻猪大骨，表面水分多，往往颜色发白，给人不新鲜的感觉。

冷冻猪排价格-冷冻猪-江苏千秋食品有限公司(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.qqsp521.cn)还是从事卓然冷鲜肉,千秋食品,冷鲜肉配送的厂家,欢迎来电咨询。