

冷鲜猪肉供应 冷鲜猪肉 江苏千秋食品

产品名称	冷鲜猪肉供应 冷鲜猪肉 江苏千秋食品
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

就近期猪价来看，上涨力度变大，国内猪价延续昨日涨势，整体呈现南北共涨的局势。之前西南地区由于天气原因导致猪价一直不温不火，以至于被东北猪价反超。西南气温逐渐下降之后，需求端消费开始变大，所以猪价也随之上涨，出现南北联动并且支撑着全国猪价上涨。目前外三元均价高的地区仍是西南地区，价格为17.38元/公斤，低价为西北地区，猪价为16.52元/公斤，区域猪价的高低价差为0.86元/公斤。但是大家应该已经注意到，西南与东北地区猪价竞争尤为激烈，冷鲜猪肉，西南猪价在气温降低，需求端逐渐好转的情况下，价格已经上涨至17.38元/公斤，反超东北0.01元/公斤，这两位不留余力的角逐着全国区域猪价的第1宝座。由于后市西南腊肉制作高峰的到来，需求端的消耗将会越来越明显，加上饲料成本比北方高，猪价上涨应该还有不错的动力。

猪肉是我们餐桌上常见的荤类食物，但是关于猪肉不好消息越来越多，这使我们不再敢轻易选购猪肉，为此千秋食品专家教您如何正确选购和清洗猪肉。

新鲜猪肉不黏手，指压凹陷后能立即复原，千万不要用热水浸泡。

据千秋食品专家介绍，上等猪肉皮白肉硬有光泽，“新鲜猪肉的瘦肉部分颜色呈均匀的淡红或者鲜红色，切面呈大理石样纹理，脂肪部分洁白且有光泽，质硬且稠，”不新鲜的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色，脂肪失去光泽，偏灰黄甚至变绿。

同时，新鲜的猪肉带着固有的鲜香气味，而不新鲜的猪肉通常稍有氨味或酸味。“经过冷冻的猪肉，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。过期冷冻肉脂肪暗黄，肌肉干枯发黑，表面有风干氧化斑点，冷鲜猪肉价格，就近闻会有淡臭味，解冻后臭味更浓。

天气逐渐变暖，生肉放久了容易发生变化。触摸新鲜的猪肉表面，感觉微干或稍湿，但不粘手、弹性好，指压凹陷后能立即复原，有坚实感。触摸不新鲜的肉，摸起来会感觉表面干燥或有些粘手，新切面湿润，指压后的凹陷不能立即恢复，弹性差。

猪肉沾上脏物，专业冷鲜猪肉配送，用清水难以洗净，“可以用淘米水浸泡数分钟，再清洗，脏物就可以洗干净了。注意千万不要用热水浸泡的方法来清洗猪肉。据了解，猪肉的肌肉组织和脂肪组织内含有大量的蛋白质，猪肉蛋白质分为肌溶蛋白和肌凝蛋白。而肌溶蛋白的凝固点是59至60，极易溶于水。当猪肉置于热水中浸泡的时候，大量的肌溶蛋白就会溶解于水。在猪肉的肌溶蛋白里，含有机酸、谷氨酸和谷氨酸钠盐等成分，这些物质被热水浸出后，会影响猪肉的味道。因此，新鲜猪肉不要用热水浸泡，而是用干净的布擦干净，然后用冷水快速冲洗干净，不可久泡。

最后，千秋食品专家提醒，市民一定要到正规的地方购买猪肉。

市场上的热鲜肉就是半夜屠宰，清晨上市的新鲜肉，不经过任何处理。冷鲜肉是将屠宰后的新鲜猪肉迅速冷却，冷鲜猪肉供应，在24小时内降为0至4度的环境下保存，并在流通和分销过程中始终保持这个温度。在迅速降温到0~4摄氏度并恒温保存时，冷鲜肉会有个排酸过程，保存猪肉绝大部分的营养成分，并处理表面的菌体，安全卫生营养高，并且口感细腻。总体来看冷鲜肉要比热鲜肉更值得群众信赖。

江苏千秋食品有限公司值得您选择~

冷鲜猪肉供应-冷鲜猪肉-江苏千秋食品(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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。千秋食品——您可信赖的朋友，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，联系人：沈总。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。