

# 猪肉进口厂家 进口猪肉 千秋食品公司

产品名称	猪肉进口厂家 进口猪肉 千秋食品公司
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

1、冷却肉：主要用于短时间存放的肉品，通常使肉中心温度降低到0 ~1 左右。具体要求是，肉在放入冷库前，先将库温降到零下4 左右，肉入库后，保持-1 ~0 之间。猪肉冷却时间为24小时，可保存5~7天。经过冷却的肉，表面形成一层干膜，从而阻止xijun生长，并减缓水分蒸发，延长保存时间。

2、冷冻肉：将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻结成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐贮藏。肉的冷冻，一般采用-23 以下的温度，并在-18 左右贮藏。为提高冷冻肉的质量，使其在解冻后恢复原有的滋味和营养价值，目前多数冷库均采用速冻法，进口猪肉，即将肉放入-40 的速冻间，使肉温很快降低到-18 以下，然后移入冷藏库。

冷藏库的温度，猪肉进口厂家，要求低于-18 ，肉的中心温度保持在-15 以下。冷藏时，温度越低，贮藏时间越长。在-18 条件下，猪肉可保存4个月；在-30 条件下，可保存10个月以上。

日常的一日三餐，不但要吃得饱还要吃得好。近年来，随着人们生活水平的不断提高，生活品质越来越为大众所重视，其中饮食品质的提高成为关键一环。

以肉类食品为例，曾经被视为好的冷鲜肉如今成了多数家庭餐桌上的常客。老百姓在追求便捷购物的同时，更加注重对食品安全的考量，健康饮食则成为时下流行的生活方式之一。不图便宜比品质逛超市买生鲜成多数人习惯

“内江乃三线城市，冷鲜肉不好卖很正常，关键是人们的观念问题。实际上，冷鲜肉有很多优点，它在安全、营养、鲜美程度上都更胜热鲜肉一筹。因为冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售都始终处于严格监控下，发生污染的几率远小于热鲜肉。”市畜牧局生产科技科工作

人员张强分析，冷鲜肉在内江市遇冷，主要是传统观念尚未突破。此外，国内频繁发生的食品安全事件冲击老百姓的信任底线，进口猪肉报价，给冷鲜肉的销售也带来了阻力。

“从长远来看，售卖冷鲜肉是大势所趋。”张强说，随着城市规模越来越大、人们生活节奏越来越快以及屠宰现代化程度越来越高，主打健康安全牌的冷鲜肉将逐渐得到市民认可，进入千家万户。

猪肉进口厂家-进口猪肉-千秋食品公司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](http://www.zoran.cc)）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，千秋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：沈总。同时本公司（[www.njscps.cn](http://www.njscps.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。