

# 加盟冷鲜肉店 冷鲜肉 千秋食品公司

产品名称	加盟冷鲜肉店 冷鲜肉 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

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:第一、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,加盟冷鲜肉店,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,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,冷鲜肉,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,冷鲜肉加盟店,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。

为什么有时里脊肉颜色泛白？

答：因为在猪分割肉中里脊肉的水分含量高，冷鲜肉批发，由于水分的折射作用，所以里脊肉看起来较其它部位肉颜色泛白；肌肉的运动量越大，颜色也越重，里脊肉平时运动量非常少，所以颜色比较浅；另外，猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等原因导致PSE肉的产生也会导致肉的颜色泛白。

什么是槽头肉？

答：槽头肉是位于猪颈下的一块肥肉，由于猪吃食时这部位肉常挨着猪槽，所以习惯上称这一部位肉为槽头肉。

饺子馅是用什么肉加工的？

答：饺子馅是用猪分割肉、五花肉与肥膘按一定的比例搭配混合，经搅拌、绞制加工而成。

加盟冷鲜肉店-冷鲜肉-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)）位于南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前千秋食品在其它中享有良好的声誉。千秋食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。千秋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.jsspqs.cn](http://www.jsspqs.cn)）还是从事南京猪肉，肉类，冷鲜肉的厂家，欢迎来电咨询。