

# 冷冻猪肥膘 冷冻猪 千秋食品有限公司

产品名称	冷冻猪肥膘 冷冻猪 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

冷鲜肉从原料、屠宰，检验、检疫、加工、包装，贮藏、运输及销售整体流程，都严格监控，防止污染可能性；屠宰后，产品一般处于0-4摄氏度低温下，大多数脏物质之繁殖被抑制，这不仅大大降低了初始菌数量，使其在食用时安全，还可以延长其保鲜期限。

### 2.口感更好

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，因在低温下逐渐成熟，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善，质地柔软有弹性，汁液流失少，鲜嫩度性高，易咀嚼，口感好，滋味更加鲜美。

### 3.营养价值高

冷鲜肉在标准温控下，有序完成了僵直，成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，很利于人体的消化吸收，且食用前无须解冻，不会产生营养流失

优质的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。次鲜肉肉色较鲜肉暗，缺乏光泽，脂肪呈灰白色；表面带有黏性，批发冷冻猪排骨，稍有酸败霉味；肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原；肉切开后表面潮湿，会渗出混浊的肉汁。变质肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色；肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，留有明显痕迹。

买猪肉时，拔一根或数根猪毛，仔细看其毛根，如果毛根发红，则是病猪；如果毛根白净，则不是病猪

买回的猪肉先用水洗净，饭后分割成小块，分别装入保鲜袋，再放入冰箱冷冻保存，或者先冷冻一会，等冻结后再分开放，这样就不会黏在一起了。

1.猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，冷冻猪肥膘，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，求购冷冻猪肉，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙;猪肉不宜长时间泡水。2.猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，冷冻猪，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳。3.猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在脑部寄生有钩绦虫。4.食用猪肉后不宜大量饮茶，因为茶叶的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，延长粪便在肠道中的滞留时间，而且还增加了有毒物质和致ai物质的吸收，影响健康。

市面上常见的肉分为三种：热鲜肉、冷鲜肉、冷冻肉。

【冷鲜肉】，又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。

是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴tongti迅速进行冷却处理，使tongti温度在24小时内降为0—4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。

因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了成熟过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，汁液流失少，口感滑腻，滋味鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。

它克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，大多数微生物的生长繁殖被抑制，肉毒梭菌和金黄色葡萄球菌等病原菌分泌du素的速度大大降低。

冷冻猪肥膘-冷冻猪-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) 拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。