

进口猪肉 江苏千秋食品有限公司 猪肉进口

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 进口猪肉 江苏千秋食品有限公司 猪肉进口 |
| 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

猪肝颜色发黄，是肝yan吗，该如何解释？

答：首先可以肯定的说：不是肝yan。正规屠宰场选用来自非疫区健康生猪，经质检人员严格的宰前检疫、宰后检验、层层把关。至于猪肝颜色发黄，主要是因为猪种、猪龄及屠宰加工条件（如浸烫、放血）的差异导致颜色的不尽相同。

猪肝为什么会出？

答：猪肝是主要的贮血，里面有许多细小的小导管，在宰杀过程中即使充分放血也不可能完全放尽猪体内的残留血液，进口猪肉批发，尤其是象ganzang这样的贮血内的残留血液更难以放尽。在冷藏、销售过程中由于温度变化，挤压、颠簸等原因，还会导致有一小部分析出。

肉炖不烂，顾客怀疑是母猪肉，该怎样解释？

答：猪肉炖不烂，大致有以下几个原因：

- （1）烹调加工方法不当；如炖煮时间不够；
- （2）猪龄大，肌纤维比较粗，加工后常有不烂之感；
- （3）部位不同，加工后口感也不同。如后腿肌肉，属于骨骼肌，平时运动量比较大，肌纤维比较粗，肌间脂肪少，加工后口感比较硬；而颈背肌肉，平时运动量较少，肌间脂肪较多，加工后口感比较适口；
- （4）猪肉预冷时间短，没有充分排酸或宰前受紧迫刺激产生应激反应等原因也会导致加工后肉的口感较

硬。

带筋猪蹄上有褐点，是怎么回事？

答：猪在行走、奔跑、运输过程中因碰撞、挤压、磕拌或击打等原因造成猪蹄损伤，导致皮下淤血，宰前侯宰时间短，猪肉进口企业，不足以令其自然恢复；或是以前曾经受击，伤愈后留下的斑痕或在吊挂过程中形成的淤痕。

折叠营养价值高冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，在适宜温度下，使屠体有序完成了尸僵、解僵、软化和成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经，食用前无须解冻，不会产生营养流失，克服了肉的这一营养缺陷。

冷冻肉是将宰杀后的畜禽肉经预冷后在-18℃以下速冻，使深层温度达-6℃以下。冷冻肉虽然xijun较少，猪肉进口，食用比较安全，但在加工前需要解冻，会导致大量营养物质流失。除此之外，进口猪肉，低温还减缓了冷鲜肉中脂质的氧化速度，减少了醛、酮等小分子异味物的生成，并防止其对人体健康的不利影响。

在综合国力不断增强和经济生活水平日益看涨的今天，人们的消费观念也与时俱进，发生了深刻的变化。安全、卫生、营养成为消费的因素。冷鲜肉的问世正好满足消费者对安全的消费诉求。特别当“瘦肉精”等威胁人们脆弱的健康防线时，大家不得不重新审视我们许多传统的消费习惯。冷鲜肉在短短的几年里，就赢得了越来越多消费者的青睐。

冷鲜肉顺应消费升级需求

中国是世界猪肉消费大国，近年来，伴随着人们生活水平的不断提升和对生活品质的愈发重视，和生活息息相关的肉类消费升级也成为被关注的关键一环。与之对应的，中国的肉类消费结构也在发生变化：过去，受传统消费习惯的影响，热鲜肉产品占猪肉消费的大部分。

冷鲜肉的问世与现代消费升级趋势相吻合：区别于传统热鲜肉“凌晨宰杀，清早上市”的生产销售方式，冷鲜肉的生产、运输、贮藏都在低温条件下进行，可以有效抑制微生物生长，为消费者提供安全健康的鲜肉。随着消费者对安全及高质量猪肉产品需求的提高，近年来，冷鲜肉消费呈快速增长。

进口猪肉-江苏千秋食品有限公司-猪肉进口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）有实力，信誉好，在江苏南京的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进千秋食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.njqqs

p.cn) 还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。