

求购冷冻猪肉 千秋食品公司 宁波冷冻猪

产品名称	求购冷冻猪肉 千秋食品公司 宁波冷冻猪
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

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，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，求购冷冻猪肉，分别装入保鲜袋，再放入冰箱冷冻保存，或者先冷冻一会，等后再分开放，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，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，冷冻猪肉食品批发，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，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。

冷鲜肉又叫排酸肉、冷却排酸肉，是现代肉品卫生学及营养学所提倡的一种肉品后成熟工艺。冷却排酸肉是活牲畜屠宰经自然冷却至常温后，将tongti送入冷却间，在一定的温度、湿度和风速下将肉中的乳酸成分分解为二氧化碳、水和酒精，然后挥发掉，同时细胞内的大分子三磷酸腺苷在酶的作用下分解为鲜味物质基苷 IMP(味精的主要成分)，经过排酸后的肉口感得到了极大改善，味道鲜嫩，肉的酸碱度被改变，新陈代谢产物被分解和排出，从而达到无害化，冷冻猪肉进货厂家，同时改变了肉的分子结构，有利于人体的吸收和消化。

冷鲜肉的特点

- 1、长期在0~4℃的冷却温度下，酶的活性和大多数微生物生长繁殖受到抑制，病原菌（葡萄球菌、沙门氏菌）停止繁殖，肉毒杆菌和金黄色等也不再分泌，避免了肉质破坏，确保了肉类的安全卫生。
- 2、冷却肉在冷却环境下表面形成了一层干油膜，能够减少水分蒸发，阻止微生物侵入及在肉的表面繁殖。
- 3、成熟期的延迟使肌肉组织的纤维结构发生变化，更易咀嚼和消化，吸收利用率高。
- 4、更营养，口感更好，排酸过程中，核蛋白三磷酸腺苷分解产生磷酸，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，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。

四、热鲜肉、冷冻肉和冷鲜肉的差异

目前市场上销售的鲜肉主要有：热鲜肉、冷冻肉和冷鲜肉（又称冷却排酸肉）三种。

冷鲜肉，又叫冷却肉，水鲜肉，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，宁波冷冻猪，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）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。

随着冷鲜肉市场逐渐扩大，消费者对“安全肉”的需求也越来越高。肉类食品是保护度高、需要冷藏、容易变质的物品，如果储存不注意，很容易滋生微生物导致变质！如果质量没有保障，长期食用势必影响身体健康，所以冷鲜肉的安全问题是消费者重视的问题之一。千秋食品有限公司帮您解决这个问题，放心食用

求购冷冻猪肉-千秋食品公司-宁波冷冻猪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）是一家从事“预包装食品兼散装食品批发与零售”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“千秋”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使千秋食品在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.jsspps.cn）还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，肉类配送的厂家，欢迎来电咨询。