

冷冻猪产品批发 扬州冷冻猪 千秋食品

产品名称	冷冻猪产品批发 扬州冷冻猪 千秋食品
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

选择大品牌标准化肉类供货商

一般要选择有品牌、有规模、严格执行标准的正规厂商，其肉类质量、运送效率和货源都要有保障，扬州冷冻猪，所以牛、羊肉的冷冻原料应选择规模较大的供应商；猪肉、家禽等冷藏原料肉，则选择具有优良肉类制品的厂商，这样才能使原料鲜度得到保证。千秋食品值得您选择~

尽量缩短肉类加工时间

为了维持肉类鲜度，冷冻猪产品批发，应尽量避免将肉类长时间暴露于常温中。肉类在常温中20分钟，其温度即可上升2℃，微生物也会随着温度的上升而繁殖。在37℃下，5个小时可以使1个微生物10亿个微生物，所以，冷冻猪板油批发，肉类在停止加工后要立即送回冷库保鲜。国外超市的生鲜配送中心一定是在低温的冷藏环境下加工分割，所以我们尽量保持肉类存放环境的低温。

为何猪肉并不是越新鲜越好

“冷鲜肉”，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜迅速进行冷却处理，使温度在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终将温度保持在0-4℃范围内的生鲜肉。相比热鲜肉，冷鲜肉的优势：不仅安全系数高，增加了排酸的工艺，它的营养价值也高，感官舒适性强，同时还拥有较长的保质期，在0-4℃的温度条件下，保质期一般一周以上。同时冷鲜肉在冷却环境下表面会形成一层干油膜，能减少水分的蒸发，防止微生物的侵入及在肉类表面的繁殖。一块肉的营养价值如果是100，在未排酸的情况下食用，只能获取到30%的营养，而经过排酸处理后，人体能获取到80%-90%的营养。

冷鲜肉的护色

色泽是给消费者的印象，保护好冷却肉的色泽对肉的销售非常重要。鲜肉肌肉组织的色泽取决于肌肉的色素和肌红蛋白的氧化状态。肌红蛋白的功能是向肌肉组织输送氧。肌红蛋白本身是紫红色，与氧结合可生成氧合肌红蛋白，为鲜红色，是新鲜肉的象征；肌红蛋白和氧合肌红蛋白均可以被氧化生成高铁肌红蛋白，冷冻猪大骨，呈褐色，使肉变暗；有硫化物存在时肌红蛋白还可被氧化成肌红蛋白，呈绿色，是一种异色。

氧合肌红蛋白和高铁肌红蛋白的形成和转化对肉的色泽为重要。因为前者为鲜红色，代表着肉新鲜，为消费者所钟爱，而后者为褐色，是肉放置时间长久的象征。当高铁肌红蛋白 20%时肉色仍然呈鲜红色，达30%时肉显示出稍暗的颜色，在50%时肉呈红褐色，达到70%时肉就变成褐色，所以防止和减少高铁肌红蛋白的形成是保持肉色的关键。

冷冻猪产品批发-扬州冷冻猪-

千秋食品(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)是江苏南京,其它的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在千秋食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创千秋食品更加美好的未来。同时本公司(www.jsqqsp.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。