

进口猪肉价格 千秋食品有限公司 泰州进口猪肉

产品名称	进口猪肉价格 千秋食品有限公司 泰州进口猪肉
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(、沙门氏菌)就停止繁殖，肉毒酸菌和金黄色等也不再分泌，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，泰州进口猪肉，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，增加了肉的鲜味和营养，进口猪肉批发价格，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。

去肌膜后腿肉、里脊肉为什么会出水？

答：导致预冷肉出水的原因很多，概括起来主要有以下几个原因引起：

- (1) 猪只宰前受紧迫、刺激、劳累、惊吓等原因导致PSE肉的产生，肉之本身持水力下降，在加工、运输、销售过程中极易出水；
- (2) 预冷温度过低导致肉中心，在回温过程中导致出水；
- (3) 加工、运输、销售过程中因温度波动太大引起的出水；
- (4) 加工前未预冷造成的出水，加工前预冷可使肌肉表面形成一层保护膜，阻止内部水分的散失及表面微生物的侵入。

去肌膜后腿肉、里脊肉由于肌肉外层无肌膜保护层，所以较带肌膜的预冷肉更易出水。

感官舒适性高冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，猪肉进口价格，此与热鲜肉无异，进口猪肉价格，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，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。

冷鲜肉的售价之所以比热鲜肉和冷冻肉高，原因是生产过程中要经过多道严格工序，需要消耗很多的能源，成本较高。

合格与不合格的冷鲜肉，单从外表上很难区分，两者仅在颜色、气味、弹性、黏度上有细微差别，只有做成菜后才能明显感觉到不同:合格的冷鲜肉更嫩，熬出的汤清亮醇香。

进口猪肉价格-千秋食品有限公司-泰州进口猪肉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）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，千秋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：沈总。同时本公司（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。