

冷冻猪排骨批发 千秋食品 常州冷冻猪

产品名称	冷冻猪排骨批发 千秋食品 常州冷冻猪
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

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。但因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。

江苏千秋食品有限公司主营冷鲜肉。

口感好，营养高，卫生干净，这是冷鲜肉相对热鲜肉的优势。近几年冷鲜肉在市场销售额度也逐渐上涨，被群众认可。但是更多的人还是信赖眼见为实的物品。“买肉啊还是到菜市场买得好，都是新鲜的，天热了，放时间长了就坏了”一位阿姨这么说。在专家眼中上等的冷鲜肉虽然在各方面都比热鲜肉好，但是热鲜肉得到更多人的信赖。

市场上的热鲜肉就是半夜屠宰，清晨上市的新鲜肉，不经过任何处理。冷鲜肉是将屠宰后的新鲜猪肉迅速冷却，在24小时内降为0至4度的环境下保存，冷冻猪肥膘，并在流通和分销过程中始终保持这个温度。在迅速降温到0~4摄氏度并恒温保存时，冷鲜肉会有个排酸过程，保存猪肉绝大多数的营养成分，并去除表面的脏东西，安全卫生营养高，并且口感细腻。总体来看冷鲜肉要比热鲜肉更值得群众信赖。

冷鲜肉的购买不要太多，长时间冷藏就变成了冷冻肉，营养低，口感变差。现在各个超市都有在销售冷鲜肉，购买方便，适量购买便可。江苏千秋食品有限公司提供冷鲜肉食品，严格按照食品生产规章制度检测，健康卫生，保证可放心使用。

什么是PSE肉、DFD肉？

答：由于猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等紧迫因子造成猪只体温升高，糖酵解速度加快，乳酸蓄积，常州冷冻猪，ATP发生降解，导致肌肉PH值迅速下降，蛋白质变性，求购冷冻猪肉，在预冷过程中肉色苍白，组织松弛，本身持水力下降，并有渗水的现象，冷冻猪排骨批发，这就是我们常说的PSE肉。

当猪只长时间受到紧迫刺激时，如疲劳、运动等，如果在它们恢复肌肉中肝糖贮存量之前就将它们屠宰，将会出现肝糖缺乏，其屠宰后因肝糖的过早耗尽，导致肌肉的PH值较高，而呈现干硬、暗红现象，这就是DFD肉。

带筋猪蹄与不带筋猪蹄从营养上有什么不同？

答：带筋猪蹄与不带筋猪蹄不同之处就在于有无蹄筋。由于蹄筋是一种很好的滋补产品，所以从营养上来说，带筋猪蹄比不带筋猪蹄要好一些。当然啦，如果你喜欢，你也可以直接购买蹄筋。

冷冻猪排骨批发-千秋食品(在线咨询)-常州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.jsqzsp.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。