

放心猪肉批发商 天津广华肉类食品 天津放心猪肉

产品名称	放心猪肉批发商 天津广华肉类食品 天津放心猪肉
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

产品详情

猪肉不能和什么一起吃

大豆

从现代营养学观点来看，豆类与猪肉不宜搭配，是因为豆中植酸含量很高，60%-80%的磷是以植酸形式存在的。它常与蛋白质和矿物质元素形成复合物，而影响二者的可利用性，降低利用效率。

还有就是因为豆类与瘦肉、鱼类等荤食中的矿物质如钙、铁、锌等结合，从而干扰和降低人体对这些元素的吸收。故猪肉与黄豆不宜搭配，猪蹄炖黄豆是不合适的搭配。

好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，不安全的

好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，不安全的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色。猪脂肪层厚度适宜(一般应占总量的33%左右)且是洁白色，放心猪肉批发，没有黄膘色，在肉尸上盖有检验章的为健康猪肉。此外，天津放心猪肉，还可以通过烧煮的办法鉴别，不好的猪肉放到锅里一烧水分很多，没有猪肉的清香味道，汤里也没有薄薄的脂肪层，再用嘴一咬肉很硬，肌纤维粗。鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

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，放心猪肉批发商，感官舒适性强，同时还拥有较长的保质期，放心猪肉经销商，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。

放心猪肉批发商-天津广华肉类食品-天津放心猪肉由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津市广华肉类食品有限公司（www.tjxiying.com）是天津天津市猪肉的企业，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。在广华领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创广华更加美好的未来。