

宿迁冷冻猪 冷冻猪肉食品批发 千秋食品

产品名称	宿迁冷冻猪 冷冻猪肉食品批发 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

安全系数高冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0-4℃的低温下，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，其卫生品质显著提高。

而热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，细菌容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。

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，将胴体送入冷却间，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)，冷冻猪排骨批发，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，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，冷冻猪肉食品批发，能够减少水分蒸发，宿迁冷冻猪，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终产生磷酸，使肉的香味增加，冷冻猪蹄批发，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。

多数人认为冻猪肉没有营养，味道差，因此选择高价的新鲜猪肉，冻猪肉真的没营养吗？

猪肉宰杀后要经历尸僵阶段、成熟阶段、自溶阶段阶段。在一般温度下，猪肉在放血1-2小时就进入尸僵阶段，处于这一阶段的肉坚硬、干燥，无自然芬芳的气味，不易煮烂，又难以消化。经过24-48小时后，才进入成熟阶段。这时的猪肉柔软、多汁，具有芬芳的气味，滋味鲜美，易煮烂，也易消失，而且还能分泌出大量的乳酸，shasi有害的微生物。继续变化下去，就进入自溶阶段阶段，这时猪肉即开始变质。直至后不能食用。所以处于成熟阶段的畜肉适合食用。

冻猪肉有三大好处：生猪屠宰后快2至3个小时就进入速冻过程，到家经过1个多小时的解冻处理，肉在常温中的暴露时间只有大约四五个小时。经过速冻的猪肉后期再生的微生物很少。而新鲜肉一般早晨4点多从屠宰场运出来，在肉摊上摆卖，到市民的餐桌上快也要到中午，肉在常温和空气中暴露时间超过6小时，很容易造成猪肉滋生微生物。

为大家身心健康，食用放心肉选择顺发冻猪肉。

宿迁冷冻猪-冷冻猪肉食品批发-千秋食品(推荐商家)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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.jsspgs.cn）还是从事南京猪肉，肉类，冷鲜肉的厂家，欢迎来电咨询。