

专业冷鲜猪肉配送 金华冷鲜猪肉 千秋食品有限公司

产品名称	专业冷鲜猪肉配送 金华冷鲜猪肉 千秋食品有限公司
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

而对于生猪养殖来说，标准化，定制化的生产也已经到了必须提上日程的时候。虽然猪肉不好卖了，但是那些有品牌、质量好的猪肉依然是高价热销，而这些猪肉都找到了具体的细分市场，针对需求，来具体确定养殖的标准，这样一种转变，其实也就是咱们所说的，精细化和标准化生产。

不管是细分市场，还是转而寻找新的养殖品种，都意味着必须在养殖上面投入更多的时间、物资和精力，这也终会让养殖业专业化。

猪肉含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁、钙、磷等成分，是餐桌上重要的动物性食品之一。目前市面上猪肉多为排酸肉和热鲜肉，我们该如何选购猪肉呢？要注意些什么呢？

热鲜肉、排酸肉怎么选？

什么是热鲜肉？

所谓热鲜肉，是指凌晨屠宰，清晨上市，未经任何降温处理的畜肉，也就是我们常在一般菜市场买到的鲜肉。这类肉在常温下运输和销售，后熟所需时间比较短。另外在运输、销售过程中会受到多方面的污染，利于微生物大量繁殖，保质期较短。

什么是排酸肉？

排酸肉，也叫冷却肉，是指严格执行检疫制度，将宰杀后的畜肉迅速冷却，使温度降为0~4摄氏度，并在后续的加工流通和分销过程中始终保持该温度冷藏的生鲜肉。由于冷鲜肉在运输、销售过程中始终保持低温，因而有效抑制了微生物的生长繁殖，延长了保质期。冷鲜肉从处理到销售整个过程需要两天左右，使肉自然熟，因此口感好，肉质鲜，而且无须解冻即可直接烹饪，减少了解冻时营养物质的流

失。冷鲜肉一般只能在具有冷藏条件的超市、市场销售，运输和销售成本较高，因此价格比热鲜肉高。

如果我们扩大观察时段就会发现，猪周期一次又一次出现，反映出市场的供需波动，而在这种波动之外，还有两个重要因素在影响着猪肉的价格。

一个因素就是，冷鲜猪肉价格，生猪养殖行业的规模在不断扩大。虽然猪价这几年又涨有跌，但是，总量的扩大必然意味着，长期来看价格上行的几率并不大，所以，咱们现在面临的生猪价格低位徘徊的问题，专业冷鲜猪肉配送，也有可能是一种长期现象。

另一个因素则是，随着生活水平的提高，市场需求的多元化，对于猪肉的需求并不会快速增长。越来越多的人在追求饮食平衡，而水产品、其他肉类制品也在替代猪肉的地位。这么一来，市场需求限制，金华冷鲜猪肉，猪肉的供需关系对于养殖户来说，就更加的不乐观。

短期来看，猪肉价格的下跌，冷鲜猪肉配送，确实是一件让人非常担心的事情。不过，换个角度，咱们也可以说，这是必然出现的阵痛，也必然会带来新的机会。

专业冷鲜猪肉配送-金华冷鲜猪肉-千秋食品有限公司(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。江苏千秋食品有限公司(www.zoran.cc)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!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。