

# 浙江进口猪肉 千秋食品公司 进口猪肉批发市场

产品名称	浙江进口猪肉 千秋食品公司 进口猪肉批发市场
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

正规渠道进货，保证货源的品质。

对于超市的生鲜猪肉经营来说，要得到广大消费者的认可，一定要采用正规渠道进货，才能更好的保证货源的品质，才能让老百姓吃上放心的生鲜猪肉，也是提高所在超市口碑效应的前提。在丰富老百姓菜篮子的同时，还要保证其生鲜猪肉的品质，才能换来源源不断地回头客的信任购买。

根据需要进货，不积压货源，保证每天销售的都是新鲜猪肉。

超市生鲜猪肉的经营一定要讲求方法，做到从细微处入手，合理估算出每天的经营流水，才能根据需要进货，杜绝货源的积压现象发生。因为一旦出现生鲜猪肉的货源积压就会导致生鲜猪肉名不副实，进口猪肉报价，产生滞销的情况，那样就会直接影响着经营者的经济利益。只有让顾客每天都能买到新鲜的生鲜猪肉才是经营者的有效经营理念。

冷鲜肉从原料、屠宰，检验、检疫、加工、包装，进口猪肉批发市场，贮藏、运输及销售整体流程，都严格监控，防止污染可能性；屠宰后，产品一般处于0-4摄氏度低温下，大多数脏物质之繁殖被抑制，这不仅大大降低了初始菌数量，使其在食用时安全，还可以延长其保鲜期限。

2.口感更好

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，因在低温下逐渐成熟，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，质地柔软有弹性，汁液流失少，鲜嫩度高，易咀嚼，口感好，滋味更加鲜美。

### 3.营养价值高

冷鲜肉在标准温控下，有序完成了僵直，成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，浙江进口猪肉，很利于人体的消化吸收，且食用前无须解冻，不会产生营养流失

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，将肉送入冷却间，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肌苷 IMP(味精的主要成分)，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，能够减少水分蒸发，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，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。

浙江进口猪肉-千秋食品公司-进口猪肉批发市场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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。千秋食品——您可信赖的朋友，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，联系人：沈总。同时本公司（www.qqsp521.cn）还是从事卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。