

冷冻猪副产品报价 冷冻猪 千秋食品公司

产品名称	冷冻猪副产品报价 冷冻猪 千秋食品公司
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

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。冷却排酸肉是活性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终产生磷酸，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。

猪副产品初加工技术详解

一、直肠分离和冲洗、修整

直肠一般供出口原料，除不许带有充血斑点等病灶外，并规定出厂时的长度分为1.15~1.5m及0.6m两种规格，扁径50ram，冷冻猪副产品报价，不得有破伤。因此，操作必须仔细，以防止造成次品。

分离直肠的操作，俗称“拔直肠”或“拔圈子”。先将胃肠系统在操作台面上摊开，大肠的一面朝上，这时，直肠有50cm左右伸在外面。操作时，将露出外面的直肠剥去除脂肪，然后将开始进入大肠圈处的系膜扯离直肠管，使直肠松动，再越过其上的大肠圈，左手拉住穿越肠圈后的直肠，右手用撕扯和捋开系膜的方法将该部分直肠“拨”离第二及第三节大肠圈的系膜，直至估计拨开的直肠全长已达1.2~1.5m时为止，将肠摘断，捋去两个断口粪汁，并在大肠的断口一端打_节（防止粪汁流出，污染油头）。随手拎住直肠原来伸出在外的部分，将直肠从大肠圈中拉出，转入直肠冲洗工序。

直肠冲洗俗称“套直肠”，先割去膀胱和尿管，将直肠的一端套在自来水龙头上，拧开水阀，将水灌进肠内，一面用手轻轻捏肠管及轻轻抖动，逐步将粪从另一断口冲出。粪多或较稠的，可灌洗二三次。操作时，水的冲力和手的握力不宜过大，以防止损伤直肠。在灌直肠工序中除将粪汁冲净外，并要将直肠按照出口规格要求进行初步检验，剔除长度不足、脱节及严重病理次品。

剥肚机操作：剥肚机主要结构为一电动旋转的圆刀片口。操作时，将上述需要剥开的部位凑在剥肚机的刀口上，将之剥开。

翻洗胃，冷冻猪板油批发，俗称“翻肚”。先用左手握住十二指肠断口处（俗称肚尖），在水管下冲击粪污（胃内容物），再用刀或剪刀尖在胃的里弯道断口（俗称“肚梗”）处戳破10~12cm，随即两手握住胃的两端，两手拇指插入刀子L，将胃翻转，抖出胃内容物，移近水管冲洗，同时翻露肚头并洗净。有条件的地方可用洗肚机进行翻洗。翻胃时，首先应注意勿使胃的外层黏膜上沾染粪汁，特别是戳刀后的裂口外沿，一旦沾染，很难洗净。为了防止沾污，每翻一只胃都应冲洗双手。

三、大肠的分离和翻洗

大肠的分离工作（俗称扯大肠或扯油头）是把黏结大肠的系膜（油头）扯开，使原来盘结成一团的大肠分离成条形，便于翻洗，并使一部分系膜（油头）分离出来，得到充分的利用。以往有两种操作方法，一种是将粘连在大肠上的系膜基本扯净，俗称扯“剥皮肠”或光肠，其技术要求较高，劳动效率较低。

另一种是仅将连接肠管的系膜扯开，系膜仍附在肠管，俗称扯毛肠或带皮肠。大肠的肠管很嫩，比较肥壮猪的肠更加薄、嫩，往往手指一触即破。与此相反，黏结在肠管上的肠系膜却很结实。因此，要防止扯肠系膜时反将肠管扯破或扯断，粪汁流出，沾污系膜。关键在于两手手指指尖的着力点必须都放在肠系膜上，不可着力在肠管上。

扯毛肠时，先将肠摆正，使大肠肠管正面（系膜较厚的一面）在面层，并使作为肠的外圈起点的盲肠部分在右方，肠外圈末尾“U”字形弯头在左方。这时大肠与直肠分离的断口肠梢隐藏在盲肠左侧肠管之间的系膜内，可将这一部分的系膜连根捏紧扯开（切勿捏在肠管上），扯到第三个弯头时，这段肠梢的一侧即与系膜分离。

扯光肠（剥皮肠）时，基本方法同上，但在剥扯肠管上的系膜组织时，必须左手拇指扣在肠管上，食指和中指弯曲在肠管下面（反面），随着右手剥扯系膜的进度，食、中两指交叉向前扣住肠管反面的系膜层（俗称肠皮），便于右手将之不断撕裂分离前进。这种操作技术性较强，稍一不慎，极易将肠管扯破。

。

在操作中如不慎将肠扯破或扯断，必须立即采取补救措施，防止粪汁流出，扩大污染面。如在开始扯开大肠外圈相互之间的系膜时，不慎将肠扯破，或还未开始操作时，就发现肠已被前面工序弄破，可用普通票夹将破口夹住，不使粪汁流出，并再继续操作。大肠的翻洗俗称“翻大肠”，其目的是将大肠的内容物清除干净。操作中要求始终保持大肠系膜和脂肪的洁净，不使沾污粪污杂质。

翻肠工作系在水池旁进行，为了在操作中经常保持水的清洁，同时防止冬天脂肪，造成翻洗困难，一般在水池的夹层中通入自来水管及蒸汽加热管，使水经常从上沿漫入，从底部流出，循环地流通更换，并保持水温在30℃左右。其中蒸汽管不可直接通入水中，因蒸汽有冲击力，如直接放入水中，会引起水在池中上下翻滚，致使翻洗过程中沉底的污物纷纷上浮，沾污肠管。

翻肠时，应在肠管粗的盲肠顶端用指戳破一洞，再将洞口的肠管翻转，使全部肠管经此翻转处陆续翻出粪污。操作时，先将盲肠四周及附近的脂肪尽量剥下，并将肠身整理平直。然后，冷冻猪，将盲肠一端拎出池沿外边，盲肠的顶端朝下，双手托住，并以双手的拇指将之戳破一洞，放出一部分粪汁后，随即即将洞口翻转，将肠上带脂肪的一面朝下朝里，左手拇指和食指撑住肠管翻口，右手将肠滑入翻口，一面放自来水入翻口，肠即逐渐通翻口，翻出粪污，落入池外地上。

待全部肠管翻转后，随手从池内舀出清水泼洗肠管内壁，边泼水边捋洗，洗净后放入专用容器中。翻好后的结肠，建议放在水槽中，用流动水冲洗检查一遍，发现翻洗未净或肠系膜粪等杂质未剥净的应返工整理干净再行出厂。

上。

头、爪、尾的处理

肉尸加工分带皮肉及剥皮肉两种。其中带皮肉加工时割下的头、爪、尾已与肉尸一并经过热烫脱（刮）毛处理，所以可直接进入头、爪、尾的松香拔毛工序，以除去残毛。而剥皮肉加工中的头、爪、尾均系带毛割下的，所以必须先经过热烫脱（刮）毛处理，方可进行松香拔毛。

冷鲜肉的保水

冷鲜肉出水一直是个行业难题。肉的保水性能以肌肉的持水能力来衡量，指当肌肉受到外力时，保持其原有水分与添加水分的能力。外力主要指在加压、切碎、加热、冷冻、融冻、贮存、加工等过程中所作用的力。保水性对于肉类工业和消费者来说，都是十分重要的质量特性。

对于肉类工业，较低的保水性意味着较大的经济损失，包括水分流失带来的经济损失和降低成品率带来的损失。对于消费者，保水性差会影响到原料肉在贮藏销售过程中的外观质量，表面水分多，往往颜色发白，给人不新鲜的感觉。

冷冻猪副产品报价-冷冻猪-千秋食品公司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）是从事“预包装食品兼散装食品批发与零售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。同时本公司（www.njlxrgs.cn）还是从事江苏猪肉批发，五花肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。