

舟山进口猪肉 进口猪肉批发市场 千秋食品

产品名称	舟山进口猪肉 进口猪肉批发市场 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

什么是PSE肉、DFD肉？

答：由于猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等紧迫因子造成猪只体温升高，糖酵解速度加快，乳酸蓄积，进口猪肉批发市场，ATP发生降解，导致肌肉PH值迅速下降，蛋白质变性，在预冷过程中肉色苍白，组织松弛，本身持水力下降，并有渗水的现象，这就是我们常说的PSE肉。

当猪只长时间受到紧迫刺激时，如疲劳、运动等，如果在它们恢复肌肉中肝糖贮存量之前就将它们屠宰，将会出现肝糖缺乏，其屠宰后因肝糖的过早耗尽，导致肌肉的PH值较高，而呈现干硬、暗红现象，这就是DFD肉。

带筋猪蹄与不带筋猪蹄从营养上有什么不同？

答：带筋猪蹄与不带筋猪蹄不同之处就在于有无蹄筋。由于蹄筋是一种很好的滋补产品，所以从营养上来说，进口猪肉公司，带筋猪蹄比不带筋猪蹄要好一些。当然啦，如果你喜欢，你也可以直接购买蹄筋。

在综合国力不断增强和经济生活水平日益看涨的今天，人们的消费观念也与时俱进，发生了深刻的变化。安全、卫生、营养成为消费的因素。冷鲜肉的问世正好满足消费者对安全的消费诉求。特别当“瘦肉精”等威胁人们脆弱的健康防线时，大家不得不重新审视我们许多传统的消费习惯。冷鲜肉在短短的几年里，就赢得了越来越多消费者的青睐。

冷鲜肉顺应消费升级需求

中国是世界猪肉消费大国，近年来，伴随着人们生活水平的不断提升和对生活品质的愈发重视，和生活息息相关的肉类消费升级也成为被关注的关键一环。与之对应的，中国的肉类消费结构也在发生变化：过去，受传统消费习惯的影响，热鲜肉产品占猪肉消费的大部分。

冷鲜肉的问世与现代消费升级趋势相吻合：区别于传统热鲜肉“凌晨宰杀，进口猪肉价格，清早上市”的生产销售方式，冷鲜肉的生产、运输、贮藏都在低温条件下进行，可以有效抑制微生物生长，为消费者提供安全健康的鲜肉。随着消费者对安全及高质量猪肉产品需求的提高，近年来，冷鲜肉消费呈快速增长。

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，舟山进口猪肉，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，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。

舟山进口猪肉-进口猪肉批发市场-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)位于南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前千秋食品在其它中享有良好的声誉。千秋食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。千秋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司(www.njqsp.cn)还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。