

# 进口冻猪肉价格 扬州进口猪肉 千秋食品

产品名称	进口冻猪肉价格 扬州进口猪肉 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

产品终质量取决于载冷链的储藏与流通的时间、温度和产品耐藏性。

“3T原则”指出了冷藏食品品质保持所允许的时间和产品温度之间存在的关系。由于冷藏食品在流通中因时间—温度的经历而引起的品质降低的累积和不可逆性，因此对不同的产品品种和不同的品质要求都有相应的产品控制和储藏时间的技术经济指标。

就肉类食品而言，扬州进口猪肉，如果是冷鲜肉，要求运用冷链物流系统保证肉品在加工、储藏、运输、销售直到烹饪前的整个过程始终处于0-4的环境中，中间哪一环节控制不好，都意味着冷链的中断。

如果是冷冻肉，温度则需要控制在-18至-22之间：通常肉类食品在-18以下就能防止氧化；-23以下的低温可成倍延长冷藏期。

冷链物流可以减缓肉类中酶的分解、减缓氧化、抑制微生物生长繁殖，使肉类食品能够程度、长时间保证新鲜，在产品生产较长一段时间后仍保持原样。

### 冷鲜肉 冷冻肉

虽然冷鲜肉在销售过程中也处于低温，但它和冷冻肉有着本质的区别。

冷鲜肉是指严格执行检疫、检验制度，对屠宰后的生猪迅速进行冷却处理，使猪肉温度在24小时内迅速降为0~4℃，并一直保持在0~4℃的低温条件下，经解僵、排酸、成熟等过程后，进口猪肉价格，进行分割加工而制成的冷却猪肉。冷鲜肉质地柔软有弹性，猪肉进口厂家，鲜嫩易熟，而且汁液流失少，口感好，营养成分更有利于人体吸收。

冷冻肉是在零下18℃以下保存的肉品，虽然食用较安全，但肉质干硬，香味较淡，且冰晶破坏猪肉组织，导致营养成分大量流失。

“内江乃三线城市，冷鲜肉不好卖很正常，关键是人们的观念问题。实际上，冷鲜肉有很多优点，它在安全、营养、鲜美程度上都更胜热鲜肉一筹。因为冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售都始终处于严格监控下，进口冻猪肉价格，发生污染的几率远小于热鲜肉。”市畜牧局生产科技科工作人员张强分析，冷鲜肉在内江市遇冷，主要是传统观念尚未突破。此外，国内频繁发生的食品安全事件冲击老百姓的信任底线，给冷鲜肉的销售也带来了阻力。

“从长远来看，售卖冷鲜肉是大势所趋。”张强说，随着城市规模越来越大、人们生活节奏越来越快以及屠宰现代化程度越来越高，主打健康安全牌的冷鲜肉将逐渐得到市民认可，进入千家万户。

进口冻猪肉价格-扬州进口猪肉-千秋食品(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。“预包装食品兼散装食品批发与零售”就选江苏千秋食品有限公司（[www.zoran.cc](http://www.zoran.cc)），公司位于：南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室，多年来，千秋食品坚持为客户提供好的服务，联系人：沈总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。千秋食品期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.jsqqsp.cn](http://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。