

猪肉进口 进口猪肉 千秋食品公司

产品名称	猪肉进口 进口猪肉 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

冷鲜肉有“三高”。

(1)安全系数高。

冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0—4℃的低温下，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，其卫生品质显著提高。

(2)营养价值高。

冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，在适宜温度下，使屠体有序完成了尸僵、解僵、软化和成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经解冻，食用前无须解冻，不会产生营养流失，克服了肉的营养缺陷。

(3)感官舒适性高。

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，此与热鲜肉无异，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，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。

目前，我国大中城市的冷藏链已基本完善，消费者已逐渐认识到冷却肉的优点，生产和发展冷却肉的社会经济条件已基本成熟，进口猪肉，全国各大城市都在大力推广冷却肉，已经显示出其巨大的发展潜力。

。

猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品，具有补虚强身，丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者，皆可用之作营养滋补之品。

猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此，经过烹调加工后肉味特别鲜美。

冷鲜肉克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足和缺陷，始终处于低温控制下，大多数微生物的生长繁殖被抑制。另外，冷鲜肉经历了较为充分的成熟过程，质地柔软有弹性，汁液流失少，口感好，滋味鲜美。

1、安全系数高

冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0-4℃的低温下，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，其卫生品质显著提高。

热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，细菌容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。

2、营养价值高

冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，在适宜温度下，使鲜肉完成成熟这一过程，猪肉进口，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经解冻，食用前无须解冻，进口猪肉价格，不会产生营养流失，克服了肉的这一营养缺陷。低温还减缓了冷鲜肉中脂质的氧化速度，减少了醛、酮等小分子异味物的生成，进口猪肉公司，并防止其对人体健康的不利影响。

3、感官舒适性高

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，此与热鲜肉无异，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，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。

冷鲜肉的售价之所以比热鲜肉和冷冻肉高，原因是生产过程中要经过多道严格工序，需要消耗很多的能源，成本较高。合格与不合格的冷鲜肉，单从外表上很难区分，两者仅在颜色、气味、弹性、黏度上有细微差别，只有做成菜后才能明显感觉到不同：合格的冷鲜肉更嫩，熬出的汤清亮醇香。

猪肉进口-进口猪肉-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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.njzrsp.cn）还是从事江苏猪肉，冷鲜肉，冷冻猪副产品的厂家，欢迎来电咨询。