



生鲜肉冷链物流保鲜技术

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-02-17 浏览量: 433 【字体: 大 中 小】

分享:

对生鲜肉加工、物流运输和冷冻肉解冻过程进行精准控制,应用冰温/超冰温保藏、高阻隔气调包装、冷链物流精准控制、低温高湿变温解冻等减损保鲜技术,生产出两大系列产品:一是适合我国肉类膳食特点和加工方式的高品质生鲜肉产品,满足生鲜肉快速供给、保鲜物流、便捷消费的需求;二是生产解冻损失少、色泽质构好的高品质解冻原料肉,满足应急救灾情况下国家储备冻肉投放市场,长距离调运冻肉到救灾地区后高效解冻的特殊需求,保持原料肉品质、减少损耗。

特点: (1)符合我国肉品消费习惯和加工流通方式;(2)由“静态保鲜”变为“动态保鲜”;(3)生鲜肉货架期7~45天不等,冷链物流运输汁液损失率降低50%以上,解冻损失降至1%以下,如全国都使用此技术,可节约畜禽肉至少300万吨;(4)投入少,可改造现有生产线,快速加工生产相关产品。

适用性: 畜禽肉应急调配、快速加工,主要对象为保障生鲜肉供给的屠宰加工企业、分切包装企业、物流配送企业、国家储备肉定点生产和销售企业等。

应用场景: 居民生活必需品生鲜肉的分切与包装、疫情防控地区生鲜肉中长距离调运、生鲜肉的冷链配送、国家储备冻肉的解冻投放等场合。

技术团队: [肉品加工与品质调控创新团队](#),首席科学家[张德权](#)研究员。团队围绕肉品加工与品质调控,重点开展畜禽肉智能化分级分割与物流保鲜关键技术及产业化、中式传统肉制品绿色制造、牛羊肉梯次加工、骨血脂副产物高值化利用研究,取得了一系列创新性成果和重大进展,并在产业中广泛应用。

产品形态

畜禽胴体、各类分割肉产品,托盘、气调、真空等包装。



联系方式:

电话: 010-62818740

邮箱: wangzhenyu@caas.cn



中国农业科学院农产品加工研究所
Institute of Food Science and Technology CAAS

[网站地图](#) | [设为首页](#) | [联系我们](#)



Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有
地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编：100193
电话：010-62815836 传真：010-62895382 <http://ifst.caas.cn>
京ICP备10039560号-5
技术支持：中国农业科学院农业信息研究所