



当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [肉品加工 \(肉、蛋等\)](#)» [发明专利-2015](#)

一种羊肉成熟调控技术

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 178 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2015100812117

专利名称:

一种羊肉成熟调控技术

专利完成人:

张德权;李培迪;陈丽;李欣;李仲文;高星;王振宇;高远

专利简介:

本发明涉及一种羊肉成熟调控技术,在肉羊屠宰后通过逐步降温方式将羊肉中心温度降至0℃,经包装之后在冰温条件下或者冰温后再冷藏条件下成熟。按照本方法生产的羊肉,较传统冷藏的羊肉肉质更加鲜美,且更好的保留了肌肉中的营养成分,既延长了羊肉的货架期,又提高企业的经济效益。

相关新闻

上一篇: [风干肉人工模拟气候风干装置](#)

下一篇: [一种定量卤制肉制品的自源性原位增味方法](#)

打印本页 关闭本页

