



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-2014](#)

畜禽胴体的解冻方法

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

分享:

专利号: ZL2014105103907

专利名称:

畜禽胴体的解冻方法

专利完成人:

张德权;陈丽;李培迪;王振宇;高远;丁楷;李蒙;高玲玲;李欣;宋洁

专利简介:

本发明涉及一种畜禽胴体的解冻方法,该方法通过智能调控解冻库内的温度、湿度、风速参数来实现。按照本发明中的参数进行解冻的畜禽胴体解冻损失显著低于自然解冻,解冻时间可控,既减少了畜禽胴体的解冻损失,保留了肌肉中的营养成分,显著增加企业的经济效益,又在时间上灵活可调,符合畜禽肉加工生产的实际情况,且操作简单。采用本发明的方法解冻后,畜禽肉色泽稳定、嫩度适中,深受消费者欢迎。

相关新闻

上一篇: [一种肉制品温和式减菌加工方法](#)

下一篇: [一种风干肉梯度变温加工方法](#)

打印本页 关闭本页

