

A Carne Refrigerada Conforma-se com o Aumento do Consumo e o Equipamento de Armazenamento a Frio Desempenha um Grande Papel

Nos últimos anos, no contexto de actualizações de consumo. As pessoas têm-se tornado cada vez mais exigentes quanto à frescura, segurança e qualidade dos produtos de porco. E a quota de mercado da carne fresca fria no meu país irá expandir-se gradualmente. O equipamento de conservação de carne fresca refrigerada. Tais como camiões frigoríficos e congeladores também desempenharão um papel cada vez mais proeminente na garantia da frescura e qualidade dos produtos de carne fresca, tais como armazenamento, transporte e venda.



Há um ditado que existe: "porcos para abate a meio da noite, comprar carne de manhã". Ao mesmo tempo, reflecte também que a carne de porco deve ser consumida fresca. Nos últimos anos, com a melhoria do consumo e a melhoria contínua do nível de consumo. A estrutura de consumo de carne das pessoas está a mudar. O consumo de ingredientes de carne passou da procura da quantidade para a procura da qualidade. Os requisitos de frescura, segurança e qualidade têm-se tornado cada vez mais elevados. O mercado da carne fresca está a crescer rapidamente.



Em comparação com a carne de porco fresca quente, a carne de porco fresca fria é também "carne de porco azeda fria". Após um abate rigoroso e tecnologia de processamento. E através do equipamento profissional de descongelação industrial, o tratamento de refrigeração rápida. A temperatura da carcaça do animal é reduzida para 0°C-4°C no prazo de 24 horas. No processo subsequente, a carne fresca na gama de 0-4°C ainda é mantida. Devido ao rápido tratamento de arrefecimento, a humidade dos alimentos é totalmente bloqueada. Não só inibe melhor a reprodução e a invasão de bactérias. Ao mesmo tempo, a cor original e a elasticidade dos produtos à base de carne são mantidas. E o sabor é suave e tenro. Pode ser armazenado durante 7 dias a -2-5°.



No entanto, a carne fresca fria tem requisitos mais elevados no ambiente de armazenamento e transporte no processo de armazenamento, transporte e venda. Necessitam de equipamento profissional de refrigeração e conservação. Tais como camiões frigoríficos, armários frigoríficos, frigoríficos, etc. Pode inibir eficazmente o crescimento de microrganismos. Garante melhor a frescura e a qualidade de segurança dos produtos.

Ao mesmo tempo, o equipamento refrigerado de conservação fresca está estreitamente relacionado com a armazenagem e venda de carnes frias e outros ingredientes de carne. O mercado de equipamentos como armários frigoríficos, frigoríficos, congeladores e expositores de congelados é particularmente digno de atenção. A dimensão do mercado também está a crescer. Os profissionais da indústria acreditam que à medida que a procura de ingredientes frescos como a carne refrigerada aumenta, o mercado dos frigoríficos comerciais pode dar início a uma expansão.

Nos últimos anos, com o rápido desenvolvimento e progresso da tecnologia de armazenamento a frio. Independentemente de se tratar de um camião frigorífico, ou equipamento de armazenamento refrigerado, como armários frigoríficos, frigoríficos e congeladores. Tem sido significativamente melhorado em termos de controlo preciso da temperatura, velocidade de refrigeração, capacidade de armazenagem frigorífica e de conservação no frio, e desempenho de poupança de energia. Além disso, alguns equipamentos de refrigeração de alta gama estão também equipados com tecnologia de circulação independente não refrigerada a ar para

resolver os "pontos de dor" da descongelação do equipamento. Fornecem um forte apoio técnico para garantir a frescura e a segurança de qualidade da carne fresca e outros ingredientes de carne, tais como armazenamento, transporte e venda.



Com a mudança da dieta saudável das pessoas no nosso país e a mudança da estrutura de consumo de carne, a quota de mercado da carne fresca fria no nosso país poderá expandir-se ainda mais no futuro. O rápido desenvolvimento da indústria logística da cadeia de frio, bem como o rico e completo equipamento de armazenamento a frio, também irá acrescentar energia ao rápido desenvolvimento da carne fria.