

La carne refrigerada se ajusta a las mejoras de consumo del mercado y el equipo de almacenamiento en frío desempeña un gran papel

En los últimos años, en el contexto de las mejoras en el consumo. La gente se ha vuelto cada vez más exigente en cuanto a la frescura, seguridad y calidad de los productos de cerdo. Y la cuota de mercado de la carne fresca fría en mi país se expandirá gradualmente. El equipo de conservación de la frescura refrigerada, como los camiones refrigerados y los congeladores también desempeñarán un papel cada vez más importante para garantizar la frescura y la calidad de los productos de carne fría, como el almacenamiento, el transporte y las ventas.



Hay un dicho: "Sacrifica los cerdos en medio de la noche, compra la carne por la mañana". Al mismo tiempo, también refleja que la carne de cerdo debe ser consumida fresca. En los últimos años, con el aumento del consumo y la mejora continua del nivel de consumo. la estructura de consumo de carne de la gente está cambiando. El consumo de ingredientes de carne ha pasado de la búsqueda de la calidad a la búsqueda de la calidad. Los requisitos de frescura, seguridad y calidad se han vuelto cada vez más altos. El mercado de la carne fresca está creciendo rápidamente.



Comparado con la carne de cerdo fresca y caliente, la carne de cerdo fresca y fría es también "carne de cerdo fría y fría". Después de una estricta tecnología de sacrificio y procesamiento. Y a través del equipo profesional de descongelación industrial, el tratamiento de enfriamiento rápido. La temperatura de los cadáveres de los animales se reduce a 0°C-4°C en 24 horas. En el proceso posterior, la carne fresca en el rango de 0-4°C se mantiene. Debido al tratamiento de enfriamiento rápido, la humedad de los alimentos está totalmente bloqueada. No sólo inhibe mejor la reproducción e invasión de bacterias. Al mismo tiempo, el color original y la elasticidad de los productos cárnicos se mantienen. Y el sabor es suave y tierno. Puede ser almacenado por 7 días en -2-5°C.



Sin embargo, la carne fresca fría tiene mayores exigencias en el entorno de almacenamiento y transporte en el proceso de almacenamiento, transporte y venta. Necesita equipo profesional de refrigeración y conservación. Como camiones refrigerados, armarios refrigerados, refrigeradores, etc. Puede inhibir eficazmente el crecimiento de microorganismos. Garantizar mejor la frescura y la calidad de seguridad de los productos.

Al mismo tiempo, el equipo de conservación de la frescura refrigerada está estrechamente relacionado con el almacenamiento y la venta de carne fría y otros ingredientes de la carne. El mercado de equipos como armarios refrigerados, refrigeradores, congeladores y vitrinas de exposición de productos congelados es particularmente digno de atención. El tamaño del mercado también está creciendo. Los conocedores de la industria creen que a medida que aumenta la demanda del mercado de ingredientes frescos como la carne refrigerada, el mercado de los refrigeradores comerciales puede marcar el comienzo de una expansión.

En los últimos años, con el rápido desarrollo y progreso de la tecnología de almacenamiento en frío. Independientemente de si se trata de un camión refrigerado, o de equipos de almacenamiento refrigerado como armarios refrigerados, refrigeradores y congeladores. Se ha mejorado significativamente en términos de control preciso de la temperatura, velocidad de refrigeración, capacidad de almacenamiento en frío y conservación de la frescura, y rendimiento de ahorro de energía. Además, algunos equipos de refrigeración de alta gama también están equipados con tecnología de circulación independiente no helada refrigerada por aire para resolver los "puntos débiles" de la descongelación de los equipos. Proporcionan un fuerte apoyo técnico para garantizar la frescura y la seguridad de la calidad de la carne fría y otros ingredientes de la

carne, como el almacenamiento, el transporte y la venta.



Con el cambio de la dieta saludable de la gente en nuestro país y el cambio de la estructura de consumo de carne, la cuota de mercado de la carne fresca fría en nuestro país puede expandirse aún más en el futuro. El rápido desarrollo de la industria de la logística de la cadena de frío, así como el rico y completo equipo de almacenamiento en frío, también añadirá energía al rápido desarrollo de la carne fría.