

调理肉制品和鸭货起注册一个商标起个名字什么名字好？

“鸭上鸭”、“鸭小小”、“鸭小发”。帮您起的商标名称您看一下有没有喜欢的，另外给您提醒一点，起商标名称除了需要好听、自己喜欢之外，也要考虑商标注册的通过率，即没有在先申请的相同相近的商标。

冷冻调理食品的冻藏技术

小包装分割肉是伴随着冷藏和冻藏技术的普及而出现的，我国分割包装冻猪肉，分颈背肉、前腿肉、大排肉和后腿肉4种。分割后剔骨去皮及皮下脂肪，去掉小血管，保持肉的完整性。将修整好的肉经过冷却、预冷、包装、速冻，使肉温低于-15℃，最后送入冷库冷藏，库温-18℃~-23℃，相对湿度95%~98%，空气自然循环。速冻肉糜制品等在-18℃时可贮藏6个月以上，制品的口感和风味基本保持不变，具有良好的弹性和鲜嫩度。冷冻熟肉制品在调理加工过程中，由于加热作用，产品中心温度达到75℃以上，使绝大部分蛋白质变性，并进一步分解，产生氨基酸、氨和胺类。另外，冷冻调理肉制品除了本身含有脂质外，在调理加工过程中也添加油脂，脂质含量较高。在冻藏过程中容易氧化，发生水解酸败和氧化酸败，使调理肉制品出现哈喇味和褐变现象，如卤猪肝、鸭掌（原料肥）在冻藏过程中由于脂肪氧化出现pH升高和油脂的变质现象。因此，在冷冻调理肉制品的冻藏过程中尽量降低贮藏温度，做好包装、尽量避免产品与氧气接触。

苏州鸿海食品有限公司创立于2011年，坐落于有“鱼米之乡”美誉的古城“苏州”。公司本着信誉第一、以诚取信、求实创新、开拓进取的敬业精神，全力打造中国冷冻半成品配送服务专家第一品牌企业。公司现拥有国际、国内多家集团公司知名品牌产品达400多类，上千种规格，可为您提供产品规格多样化、灵活性的选择，减少现有营运成本，提高工作效率，提前掌控好食品安全体系的优势。公司用自身优质的服务和员工热情的服务，为公司赢得了荣誉，赢得了客户的信赖。公司所供产品完全遵循卫生要求及质量标准体系生产的新一代绿色快捷食品。伍氏企业美食有限公司创立于2003年，座落在有“海上丝绸之路”美称的古城“泉州”。公司旗下目前有“好而由”连锁餐厅、伍の料理冷冻调理食品及膳食托管，三大品牌，业务遍及全国。公司时刻推行“健康生活、品质第一”的食品安全政策，以“为顾客创造物超所值的消费体验”为经营目标，打造“美味安全、营养均衡、快速便捷”美食新力量。公司从上至下，深化企业文化的传播，全体员工坚守“把顾客放进心中”的服务理念，从细节着手，导入先进的服务管理系统，以及时了解顾客的需求与意见，并进行合理的改善。过硬的产品品质和服务，使公司的产品在市场上拥有良好的消费口碑，也造就了越来越多忠实顾客。为满足市场的需求，公司于2010年追加投资上亿资金创办伍氏企业美食工业园，工业园占地面积28666平方米，建筑面积32180平方米，绿化面积8388平方米，工业园率先在国内引进欧美先进技术和设备，投资建设超低温冷生产、速冻冷库和配送中心，严格挑选全国知名原辅材

，并严格执行（HACCP体系、ISO9001、ISO14001以及ISO22000体系认证、QS）的标准，充分保证了产品优质的口感和稳定的质量。成为能覆盖全省销售市场的冷冻配送唯一供应商，是目前省内聚生产及物流配送规模最大的速食餐饮企业。