

## Транспортировка мяса Могилёв



Могилев, Беларусь

Как и любому продукту питания, мясу свойственно портиться. Поэтому, здоровье людей, которые будут употреблять его в пищу, напрямую зависит от оперативности транспортировки и качества хранения во время нее. Перевозка мяса процесс достаточно ответственный и хлопотный, однако специалисты нашей транспортной компании имеют огромный опыт в данном виде грузоперевозок.

Для транспортировки мяса его замораживают. А для транспортировки с поддержанием определенной температуры, используются автомобили, приспособленные для этой цели. Автомобили-рефрижераторы и изотермы оборудованы специальными приспособлениями для поддержания заданного микроклимата внутри кузова. Поэтому, мясо остается свежим, даже при перевозке на большие расстояния.

В зависимости от степени охлажденности, мясо разделяется на пять видов:

**Парное мясо**

Это мясо, которое храниться в течении 1, 5 часов после убоя и имеет температуру +25 градусов.

**Остывшее мясо**

Когда мясо немного подсыхает, а температура снижается до +12 градусов – мясо считается остывшим.

**Охлажденное мясо**

Температура охлажденного мяса не превышает +4 градуса.

**Подмороженное мясо**

Это мясо поверхностный слой которого, заморожен примерно на 25% от всей туши или полутуши.

**Замороженное мясо**

Перевозка замороженного мяса осуществляется специальным транспортом, оснащенным рефрижераторами, т.к. температура такого мяса, должна составлять примерно -8 градусов.

Стоит отметить, что одновременная перевозка мяса разной степени охлаждения не допускается.

Сотрудники нашей компании достаточно квалифицированы в области транспортировки мяса. Вы всегда сможете получить бесплатную консультацию для плодотворного сотрудничества с нами!

При заказе грузчиков, уточняйте у диспетчера (водителя) количество пассажирских мест.

---

Цена: **180 000 Br**

Тип объявления:  
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

**А. Кирилл**

**+375 (29) 563-55-55**