

膨化食品OEM代加工展览会-2021专业贴牌展

产品名称	膨化食品OEM代加工展览会-2021专业贴牌展
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

自有品牌是零售商拥有并出售的品牌,包括我们通常所指的大批量快速消费品分销商的品牌。目前国内主要经营自有品牌的零售商有沃尔玛、乐购、卜蜂莲花、屈臣氏等，当然也包括电商平台比如亚马逊、网易严选等。

自有品牌包括但不仅仅局限于零售贴牌，零售OEM、零售代加工等生产模式。它是工厂与零售企业根据市场需求联合研发，而后由工厂进行产品代加工生产，由零售企业冠以自己的自有品牌标签，并在自有的商超连锁门店进行营销的一种产品

膨化食品是以谷物、薯类或豆类等为主要原料，采用膨化工艺如焙烤、油炸、微波或挤压等制成体积明显增大的，具有一定膨化度的一种组织酥脆、香味逼真、风格各异的休闲食品。

如雪米饼、薯片、虾条、虾片、爆米花、米果等。

膨化食品以其口感鲜美酥脆、携带食用方便、原材料适用广泛，口味多变等特点，日益成为消费大众喜爱的食品。

富含蛋白质的植物原料经高温短时间的挤压膨化，[蛋白质](#)

彻底变性，组织结构变成多孔状，有利于同人体消化酶的接触，从而使蛋白质的利用率和可消化率提高；产品不易产生回生现象。谷物食品在保存的过程中，回生是经常遇到的问题，由于回生，产品的口感变得粗糙，消化率也大大下降。 [4]

膨化食品还有利于食品中营养素的保存。例如大米膨化后，其中的维生素B1、B6的保存率较蒸煮米饭提高1/5-2/3左右。而且膨化食品经高温高压灭菌消毒，更符合卫生要求。

采用挤压技术加工以谷物为原料的食品时，加入

粮食经过膨化处理后，不仅改变了颗粒的外形，同时也改变了内部的分子结构。在膨化过程中，将不溶性长链淀粉切短成水溶性短链淀粉、糊精和糖，于是膨化食品中的不溶性物质减少了，水溶性物质增多了。这种变化，同粮食在人体淀粉酶的作用下发生的变化很相似。这就是说，膨化食品在还未进入体内的时候，就完成了淀粉的部分裂解过程。所以，膨化食品就特别容易被人体消化和吸收

氨基酸、蛋白质、维生素、矿物质、食用色素和香味料等添加剂可均匀地分配在挤压物中，并不可逆地与挤压物相结合，可达到强化食品的目的。由于挤压膨化是在高温瞬时进行操作的，故营养物质的损失小

说起膨化食品人们马上会想到雪饼、薯片、虾条、鸡条等食品，若让大家给膨化食品下个定义那就是一件困难的事了。国内营养学界认为膨化食品又称挤压食品、喷爆食品、轻便食品等等，被成为休闲食品中的新秀。具体讲，膨化食品是以谷物、豆类、薯类、蔬菜等为原料，经膨化设备的加工，制造出品种繁多，外形精巧，营养丰富，酥脆香美的食品

开展OEM业务，可以学习一些先进的管理经验，完成资金积累及克服困难，从而使公司得以生存和发展。因而OEM和自创品牌互不矛盾，也不是截然不同的两个阶段，它们是一种主次兼顾、多腿走路的企业发展模式。

零售自有品牌产品指的是由零售企业从设计、原料、生产到经销全程控制的。这些产品由零售企业选定的供应商生产，使用零售企业自己开发的品牌，相当于零售业的OEM。