

# 酸菜包代工 星源食品厂 宁波酸菜包

|      |                   |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 酸菜包代工 星源食品厂 宁波酸菜包 |
| 公司名称 | 无锡市星源食品厂          |
| 价格   | 面议                |
| 规格参数 |                   |
| 公司地址 | 无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号  |
| 联系电话 | 13806182910       |

## 产品详情

鲜味调料：提高鲜美调料

- 1.味精：大豆、小麦面筋、玉米淀粉、白薯淀粉为原料，经水解或发酵制成，分晶体与粉末
- 2.肌苷酸钠：提高鲜美味，白色或无色结晶粉末，合成法与发酵法制成
- 3.鸟苷酸钠、胞苷酸钠、尿苷酸钠与肌苷酸钠关联物质
- 4.琥珀酸、琥珀酸钠、琥珀酸二钠：具有海干贝味道
- 5.鱼露：以小鱼做成酱油，增味、提香、提风味功能

酸味调料：

- 1.食醋：以粮食为原料，经醋酸酵素发酵酿制，调味、去腥、调香功能
- 2.柠檬酸：调味、防腐、酸度调节

香辛料：着香、赋香、矫臭、抑臭、辣味等功能，有辣味、苦味、芳香味等香辛料。

香辛料形态有整体式、破碎式、提取式。香辛料：胡椒、花椒、小茴香、月桂、辣椒、丁香、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、草果等

目前调味品市场货源充足，品种繁多，别具风味的调味新品竞相问世，使消费者眼花缭乱。胃口大开。

如调味油、调味汁，西方调味品和东方调味品的融合速度加快。西方调味品美国是以洋葱、芥子为主；欧洲是以黑胡椒等香辛料为主；印度、印度尼西亚是以咖喱等香辛料为主等。现在，酸菜包工厂，如色拉酱、鹅肝酱、烤肉汁、油醋汁、寿司酱油等调味品在普通超市都可以买得到。调味品产品化发展的趋势。而消费者的品牌意识的提高，也使行业内的分工越来越化。调味品产品趋向中高化，对营养要求更高调味品在中国一直被家庭主妇认为是居家生活的必需品。

## “低钠高钾”防控心脏病

我国居民平均日摄盐量达12克，宁波酸菜包，相当于一个鸡蛋四分之一的重量，超过世卫组织推荐标准2.4倍。北京大学医学部乔治健康研究所资深研究员、北京大学临床研究所常务副所长武阳丰教授表示，过量盐会导致继发性疾病，如脑卒中和心脏病。

世卫组织过去曾建议成人每天吃盐不超过6克，但在2007年的一次会议中，酸菜包OEM代加工，有提出应将盐摄入量的上限降为5克，这个建议随后在世界多个国家被赞同并采纳。2013年，世卫组织正式将“成人每天盐摄入量应少于5克”的建议写进指南里。

疾病负担数据也表明，2010年约10%的死亡是由于盐摄入过多导致的。盐摄入过高会导致心脑血管相关疾病。据美国心脏协会估计，2010年有2300万例心脏病、其他心脑血管相关疾病致死案例，可能与钠盐的过量摄入有关，占死于此类疾病案例的15%。

减少盐摄入量是世界公认的预防优先策略。20世纪70年代，芬兰就已经发现过多摄入盐已成为一个危险因素，并开始努力减盐，通过几十年的努力，居民血压整体下降了15个mmHg，避免了90%的心脑血管相关疾病。

酸菜包代工-星源食品厂-宁波酸菜包由无锡市星源食品厂提供。行路致远，砥砺前行。无锡市星源食品厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!