

鸡精批发 吉林鸡精 无锡星源

产品名称	鸡精批发 吉林鸡精 无锡星源
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

厨房里的化学

大家都知道，人是通过消化食物来吸收其中的营养的，鸡精OEM代工，食物的消化过程是一系列复杂的化学反应过程而化学反应速度的快慢，与反应物质表面积的大小，反应时的湿度和催化剂有很大关系。食物中的蛋白质、脂肪和淀粉都是不易溶于水的，这就给人们的消化、吸收带来困难，食物通过烧煮后，吸收了水分，并受热膨胀，分裂，部分变成可溶于水的物质，从而使其在人体的胃肠里容易被酶催化发生化学反应，而为人体所吸收。例如：淀粉颗粒不溶于冷水，而在温水中，它会吸收膨胀，破裂，变成糊状，然后与水反应，很大的淀粉分子变成许许多多的小分子----低聚糖、单糖。米、面等主食都含有大量淀粉，经过烧煮后，就容易被人体的消化系统吸收了。

调味品 在众多人眼中不起眼的一个行业，每年却有几百亿的市场份额，而且这个份额还在逐渐扩大，从味精到鸡精、酱油和醋、酱菜到调味料，细分产品越来越多，竞争也越来越激烈，在这种背景下，吉林鸡精，中小企业如何生存？

调味品经过近十年的发展，已经呈现出以下五大趋势：

一、调味品行业步入快速发展期。2004年中国大陆调味品消费总值约为590亿元，调味品餐饮业销售首次突破200亿元大关，年增幅达到了20%以上。2006年即将冲破千亿元大关，市场快速发展，鸡精批发，同时市场竞争环境恶化。天浩圆面临的市场竞争应该还是比较严峻，所以定一个5~10年规划是有必要的。

二、调味品购买力增强，产品趋向中高1档化。2004年，我国人均GDP首次超过1000美元，按照国际惯例，这意味着居民进入生活阶段，民以食为天的中国人，首先想到的是吃好，一方面是外食，鸡精经销，一方面是家庭厨房使用，调味品表现出向化发展的趋势。趋势由“吃饱”向“吃好”发展，口味由“有味”向“好味”发展，中高1档调味品市场容量在进一步扩大。2005年以及2006年前4个月的发展，

此趋势已经显露出来。

三、调味品多元化、化发展趋势渐显。传统的调味品，除了酱油、醋等大宗产品之外，调味汁、酱、复合调味料的市场需求在不断增长。中式调味品、西式调味品共存共荣。调味品产品化发展的趋势也显露出来。此前在中国大陆境内，酱油只是叫做酱油，之后，从广东、香港开始，开始叫做老抽、生抽，后又发展为老抽、生抽、鲜味类酱油，还有各种功能性的酱油，如蒸鱼酱油、红烧酱油、凉拌酱油等，调味汁、调味粉也是同样，还有方便汤料，都是针对某种特定的烹饪功能，或是特定菜式来做某种调味料。而消费者的品牌意识的提高，也使行业内的分工越来越。

调味品

调味品，是指能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量，满足消费者的感官需要，从而刺激食欲，增进人体健康。从广义上讲，调味品包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等，像食盐、酱油、醋、味精、糖、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。日常饮食中，色香味俱全，这大多是各种调味品的功劳，做菜什么时候放调料好，该放什么调料，既能保持烹调后菜的色香味，又能保持菜中营养素大限度不被破坏，对人体健康有益。这的确是一大学问。

鸡精批发-吉林鸡精- 无锡星源由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂是从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐总。