

洋葱粉 无锡星源食品 洋葱粉代加工

产品名称	洋葱粉 无锡星源食品 洋葱粉代加工
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

味精是采用微生物发酵的方法由粮食制成的现代调味品，其主要成分是谷氨酸。它是既能增加人们的食欲，又能提供一定营养的家常调味品。鸡精是从鸡肉、鸡骨中萃取出来的，除含有谷氨酸钠外，更含有多种氨基酸。

功效：补充人体的氨基酸，洋葱粉经销，有利于增进和维持大脑机能。因其具有很好的鲜味，故可增进人的食欲。一般成年人均可食用。

适用量：尚无定论。有的国家规定每公斤体重日摄人不超过120毫克。

按调味品呈味感觉

3、按调味品呈味感觉可分为咸味调味品（食盐、酱油、豆豉等）、甜味调味品（蔗糖、蜂蜜、饴糖等）、苦味调味品（陈皮、茶叶汁、苦杏仁等）、辣味调味品（辣椒、胡椒、芥菜等）；酸味调味品（食醋、茄汁、山楂酱等）、鲜味调味品（味精、鸡精、虾油、鱼露、蚝油等）、香味调味品（花椒、八角、料酒、葱、蒜等）。除了以上单一味为主的调味品外，大量的复合味的调味品，如油咖喱、甜面酱、乳腐汁、花椒盐等等。

其他分法

4、调味品的分类还可以有其他一些方法，如按地方风味分，有广式调料、川式调料、港式调料、西式调料等；按烹制用途分，有冷菜调料、烧烤调料、油炸调料、清蒸调料，还有一些特色品种调料，如涮羊肉调料；火锅调料、糟货调料等；按调味品品牌分，有川湘、淘大、川崎、优豪、家乐等国内品牌，也有味可美、李锦记、卡夫等合资或海外品牌，此外还有一些专一品牌，如李派急汁、日本万字酱油、香港优豪鸡粉、印度咖喱油、日本辣芥等。

另外，调味品的种类多，其中的一些产品有其专有的分类标准，如在中国，酱油可以分为酿造酱油、配制酱油。

酱油类调味品的卫生及其管理

调味品（seasoning）系指赋予食物咸、甜、酸、鲜、辛辣等特定味道或特定风味的一大类天然或加工制品。调味品常用于烹调加工食物或直接用于餐桌佐餐。调味品在膳食中所占比例很少，但在调配膳食、改善和增强食品的感官性质、促进食欲、提高食物的消化率等方面起着重要的作用。“民以食为天，食以味为先”，可见调味品在人民生活中所占的地位。

我国地域辽阔，民族众多，饮食习惯及饮食文化有很大差异，洋葱粉OEM代加工，调味品也因地域、民族不同而异。

按照加工工艺，调味品包括天然调味品和以特定工艺加工生产的调味品，洋葱粉，常见的天然调味品是辛香剂如辣椒、生姜、八角、葱、蒜等，洋葱粉代加工，甜味剂如蜂蜜。加工调味品按其基本生产工艺可分为发酵调味品（酱油、酱、蚝油、醋、味精等）和非发酵调味品（食糖、食盐等）。加工调味品所占比重较大。

调味品中食糖和蜂蜜因含蔗糖、果糖、葡萄糖而有一定能量；动植物食物经发酵制成的鲜味剂除含极少量的氨基酸、核苷酸等低分子含氮浸出物，而使其具有鲜味以及可促进食欲外，几乎没有其他营养素和营养价值。大多数调味品需经加工生产，有的调味品直接用于餐桌佐餐，因此其加工生产或工艺中可能存在的卫生问题值得重视。

洋葱粉-无锡星源食品-洋葱粉代加工由无锡市星源食品厂提供。“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”选择无锡市星源食品厂，公司位于：无锡市滨湖区华庄华联东路2号，多年来，无锡星源食品坚持为客户提供好的服务，联系人：徐总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。无锡星源食品期待成为您的长期合作伙伴！