

2024中国食品包装机械展-天津烘培及肉制品展览会

产品名称	2024中国食品包装机械展-天津烘培及肉制品展览会
公司名称	FCE展览
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	中国
联系电话	15989233176

产品详情

2024中国北方糖酒及食品展览会

2024 China Northern Sugar Liquor And Food Expo

时间：2024年5月9-11日

地点：国家会展中心(天津)

参展联络：徐妍（手机号看联系栏）

主办单位

中国食品工业协会经销商委员会

天津市食品工业协会

承办单位

渤海集团(天津)国际展览有限公司

渤海中轻(天津)会展服务有限公司

组织单位

广州一流展览服务有限公司

展会介绍

天津是中国四大直辖市之一，是国家中心城市，是中国北方的沿海开放城市。天津也是环渤海地区的经济中心、国际性综合交通枢纽和海上丝绸之路的战略支点。更重要的是，天津正承担着京津冀一体化战略中“桥头堡”的使命。“十四五”规划纲要对京津冀进行了明确定位，确定将京津冀打造成为中国城市群的梯队，这也意味着，京津冀地区的酒类和食品行业发展和市场按下了一体化的加速键。这对于即将在天津举办的北糖展来说，也将迎来诸多历史性机遇。京津冀地区市场庞大，在京津冀一体化战略的积极推动下，“融合”已经将成京津冀消费市场的关键词。北糖展也将借这个“东风”，为全国的酒类食品行业的高质量发展提供强劲引擎。

为行业发展服务、为国家经济建设和社会发展服务是北糖展的宗旨，北糖展努力打造产销对接平台、营销体系构建平台、信息发布与交流平台、品牌宣传和传播平台、投资贸易与合作平台；不仅提供好的展览硬件设施，而且积极打造与国际接轨的配套服务，不仅是商品交易、展览展示的场所，更是交流信息、增进友谊、推动技术进步与产品创新的重要舞台。

中国北方糖酒及食品展览会(简称“NSLE北糖展”)将应对国家这一趋势，在国家会展中心(天津)举办此次盛会，预计规模将达15万+平方。展会将有8大主题展，20多场论坛，探讨糖酒及食品行业未来的发展方向，探索新经济形势下的产业发展机遇。通过洞察市场趋势和消费者行为，我们每年不断定义展馆主题，保证展出产品可以匹配采购商及终端消费者需求。

NSLE北糖展将于2024年5月9日-11日在国家会展中心(天津)举办，诚邀您共同参与这一行业盛会!正值青年的我们将在这届展会上全新为企业造势，共同点燃北方糖酒及食品行业的澎湃热情!

展品范围

酒类：各种白酒、红酒、甜酒、葡萄酒、啤酒、保健酒、养生酒、黄酒、果酒、洋酒、烈性酒、进口酒、恒温酒柜、酿酒技术、酒类专用工具等；

食品：各种休闲食品、进口食品、糖果制品、水果制品、蔬菜制品、蛋制品、干果、膨化食品、方便食品、糕点制品、罐头食品、海制品、速冻食品、保健食品等；

饮料：各种营养型饮料、茶饮料、乳制品饮料、果蔬汁饮料、碳酸饮料、功能饮料、果醋饮料、矿物质水，纯净水，苏打水、运动型饮料等；

乳制品：鲜奶、酸奶、豆奶、奶粉、各种含乳饮料及学生饮用奶、育婴奶粉、中老年保健奶粉、奶酪、甜点、全脂乳粉、配方乳粉等乳制品；

烘焙及肉制品：烘焙原辅材料、烘焙高端饮品、各种肉类制品，肉类罐头系列、冷冻与冷藏食品等；

包装及加工机械：各种包装机械、喷码机、打标机、封边机，食品加工机械、灌装机械、包装密封设备、杀菌设备、标签和印刷设备、干燥设备、机器人与自动化、数字化工厂改造、巧克力和糖果加工设备、酒瓶清洗设备、休闲小食品生产设备等；

咖啡与茶：各式速溶咖啡、研磨咖啡、咖啡豆、即饮咖啡、精品茶、传统茶、茶类器具等。

展会亮点

1、产业链的观展群体覆盖：中国北方糖酒及食品展览会拥有全方位的观众邀请渠道，如网站、电子邮件、媒体广告、电子简报、官方微博、微信平台等。通过与国际相关媒体和展会的紧密合作，吸引了来自美国、德国、比利时、意大利、瑞典、荷兰、澳大利亚、肯尼亚、韩国、印度尼西亚、越南、泰国、马来西亚等数十个国家和地区的买家组团到场参观。观众主要包括：ZF部门/科研检测单位、生产企业、酒店、超市、客运公司、物流及相关服务企业、代理商/供应商、经销商、电商团队、教育和培训机构、媒体、行业协会/学会等。

2、厂商的沟通交流平台：中国北方糖酒及食品展览会汇聚国内企业产品及原材料、设备厂商，并展示新产品与技术，是厂商之间公开沟通交流的好佳平台。各厂商在展览会现场互通有无，共同把握健康食品行业发展趋势。相关厂商更将在现场沟通洽谈，互通需求,达成实际商务合作。同时，将有来自多个国家和地区的厂商参展，寻求合作机会，是北方糖酒及食品市场难得的窗口平台。

3、行业媒体竞相报道的年度盛会：中国北方糖酒及食品展览会将会吸引数十家行业媒体到场采访报道，宣传对象涵盖用户、厂商经销商等诸多领域。展会现场设置新闻直播间，是企业宣传推广平台。作为融合政府、产业、协会、社会组织和公众参与的高端博览会,您将充分展示和宣传企业和技术产品的机会，您也将有与政府对话、与行业交流、与客户沟通、与公众共享的多种机会。

强势宣传

媒体宣传，300+媒体

行业展会，50+线下推广宣传

数据资源，100000+参观采购商数据

协会组织，60+行业协会

盛大邀约，100000+核心采购商邀约

同期活动

中国北方经销商大会

中国北方名优酒文化节

天津市食品行业发展高峰论坛

全国省市食品协会联盟会议

欢迎业界同仁踊跃报名参展NSLE

2024，现正接受申请，请速与我们联系，索取参展合同及展位平面图，巩固您的市场地位！

知识科普：

甜酒的配置方法有哪些？

配料：糯米4000克、冰糖500克，水2000毫升，甜酒粉(酒曲)适量。做法：1.选米淘洗：选上等糯米，清水浸泡。水层约比米层高出20厘米。浸泡时水温与时间：冬、春季15℃以下14小时，夏季25℃以下8小时，以米粒浸透无白心为度，夏季更换1~2次水，使其不酸。

2.上甑(zèng)蒸熟：将米捞入箩筐冲清白浆，沥干后投入甑内进行蒸饭。在蒸饭时火力要猛，至上齐大汽后5分钟，揭盖向米层洒入适量清水。再蒸10分钟，饭粒膨胀发亮、松散柔软、嚼不沾齿，即已成熟，可下甑。

3.拌曲装坛：米饭出甑后，倒在竹席上摊开冷却，待温度降至36~38℃不烫手心时，即可撒次红曲，再翻动一次，撒第二次红曲，并拌和均匀，用曲量为米量的6~7%。温度控制在21~22℃左右，即可入坛。按每100千克原料加净水160~170千克的比例，同拌曲后的米饭装入酒坛内搅匀后加盖，静置室内让其自

然糖化。

4. 发酵压榨：装坛后，由于内部发酵，米饭及红曲会涌上水面。因此每隔2~3天，要用木棒搅拌，把米饭等压下水面，并把坛盖加盖麻布等，使其下沉而更好地发酵。经20~25天发酵，坛内会发出浓厚的酒香，酒精逐渐下沉，酒液开始澄清，说明发酵基本结束。此时可以开坛提料，装入酒箩内进行压榨，让酒糟分离。

5. 澄清陈酿：压榨出来的酒通过沉淀后，装入口小肚大的酒坛内，用竹叶包扎坛口，再盖上泥土形成帽式的加封口。然后集中在酒房内，用谷皮堆满酒坛四周，烧火熏酒，使色泽由红逐渐变为褐红色。再经30天左右，即可开坛提酒。储存时间越久，酒色就由褐红色逐渐变为金黄色，成为酿美酒。每100千克糯米可酿造米酒200千克。