

广州肉类食品展(2022年8月份)广州肉类食品食材展览会

产品名称	广州肉类食品展(2022年8月份)广州肉类食品食材展览会
公司名称	FCE展览
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国
联系电话	15989233176

产品详情

2022粤港澳大湾区预制菜及肉类食品食材展览会

时间：2022年8月18-20日

地点：广州琶洲保利世贸博览馆

参展联络：徐妍（手机号看联系栏）

-

指导单位

世界中餐业联合会

主办单位

广州奥盛展览顾问有限公司

联合主办

华南农业大学

中国-拉丁美洲农业教育科技创新联盟

世界中餐业联合会粤菜产业委员会

广东省食品学会

香港海外入口果菜商会

澳门蔬菜批发商商会

协办单位

中国酒店用品协会酒店采购委员会

广东省湘菜产业协会

广东省美食文化交流协会

组织单位

广州FCE展览服务有限公司

国际支持与合作

波兰共和国驻广州总领事馆、菲律宾驻广州总领事馆、菲律宾农业部-农业综合产业发展中心、泰国驻广州总领事馆农业处、乌拉圭驻广州总领事馆、厄瓜多尔驻广州总领事馆、以色列驻广州总领事馆、伊朗伊斯兰共和国驻广州总领事馆、秘鲁共和国驻广州总领事馆、墨西哥驻广州总领事馆、斯里兰卡民主社会主义共和国驻广州总领事馆、赞比亚共和国驻广州总领事馆、乌克兰驻广州总领事馆、法国驻广州总领事馆、丹麦王国驻广州总领事馆

政府机构支持

广东省农业科学院、四川省农业农村厅、河北省农业农村厅、寿光市农业农村局、兰州市农业农村局、宜宾市农业农村局、聊城市农业农村局、咸宁市农业农村局、江门市农业农村局、惠州市农业农村局、肇庆市农业农村局、茂名市农业农村局、蚌埠市农业农村局、赤壁市农业农村局、玉林市农业农村局、嘉鱼县农业农村局

展会介绍

根据历年广东省的人均肉类消费量与各地区的常住人口数据，测算2020年粤港澳大湾区地区肉类消费总量为305万吨。其中，广州肉类消费量占比约为整个粤港澳大湾区总量的21.7%，深圳占20.4%，东莞占12.1%。从供需平衡来看，在不考虑本地调出的情况，粤港澳大湾区内至少有197万吨的肉类消费需求要从其他地区调入，占区域总消费量的64%。

预制菜至早起源于美国，20世纪80年代，预制菜在日本、加拿大及部分欧洲国家也开始兴起。在中国，随着经济发展和生活节奏的加快，消费习惯改变，以及疫情的影响，预制菜消费呈几何状倍增。据估测，当前中国预制菜市场为3000亿人民币，未来市场规模将超过3万亿。粤港澳大湾区作为中国至大经济体，有1.3亿人口，10万亿GDP，对预制菜的需求，将成为中国预制菜市场风向标。肉类产品作为预制菜的主要食材原料，将是肉类企业的另一销售增长极。

粤港澳大湾区预制菜产业展览会暨粤港澳大湾区肉类食品及食材展将于2022年8月18-20日在广州琶洲保利世贸博览馆举办。展会作为第四届广州世界农业食品博览会(简称：世农会)专题展览，同期同馆举办。世农会创办于2019年，已经成功举办3届，累计吸引来自国内30多个省市，以及20个国家的1500多家农产品食品企业参展，累计展览面积超过5万平方米。2022年展会规划展览面积20000平方米。同期举办“2022全球优质猪牛羊肉品鉴会”、“中国预制菜产业发展(湾区)论坛”、“世界粤菜大会”、“粤菜师傅”世界厨皇大赛等活动。届时，展会将为您呈现一场精彩绝伦的农业食品盛宴。

展品范围

预制菜：

肉类食品：即食熟食，冷冻禽肉食材与深加工肉制品，冷冻/冰鲜牛、羊、猪、禽肉，猪肉食材预制菜肴、牛肉食材预制菜肴、羊肉食材预制菜肴、鸡/鸭/鹅/鸽等禽肉类预制菜肴，肉卷、肉丸、腊肠、香肠、火腿、牛肉制品、牛肉干、羊肉制品、羊肉干等深加工肉食品；

面点预制菜：速冻水饺、包子、馒头、汤圆，烘焙面点半成品，广式早点半成品等；

方便食品：即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品、调理食品、半成品面点、罐头食品、方便面、方便米粉、方便米饭、自热式方便菜、其他半成品食品等。

农产品食材：

水产海鲜：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品等；

蔬菜菌类：即炒即食净菜、有机蔬菜、速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；

火锅食材：毛肚、百叶、黄喉、鸭鹅肠、鸭血、粉丝粉条、丸子、虾滑鱼滑、火锅调味品等；

配餐调料：米面、食用油、酱油、食盐、醋、腐乳、鸡精、鸡汁、味精、酱料、复合调味料、罐头等。

中央厨房设备：

蔬菜类预处理设备：抽样洗菜机、叶菜类清洗线、根茎类清洗线、自动翻转洗菜机、果蔬去皮机切菜机等；

肉类预处理设备：锯骨机、切块机、切片机、绞肉机、切肉丁机等；

米饭加工设备：自动米饭生产线、立式炊饭机、自动洗锅机、米饭分装机等；

加热调理设备：自动炒菜机、汤锅、各型烤箱、自动搅拌炒锅、可倾式燃气汤锅、自动翻炒锅、烘焙隧道、油炸机等；

面食加工设备：面条机、各类制胚机、打饼机、饺子机、包子机、和面机、各型搅拌机、通道式自动醒发蒸制一体机等；

熟食分装设备：真空包装机、重量检测机、给袋式包装机、灌装设备、清洁设备、灭菌设备、封口设备、喷码设备等；

包装材料：包装盒、包装袋、各种复合材料、金属材料、纸质材料、玻璃材料、防伪材料及各种材料与制品等；

中央厨房智能系统及设备。

冷链物流：保鲜速冻制冷设备、冷藏冷冻设备、冷藏冷冻运输车辆、预冷及净化工程、冷库及冷库工程、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统、冷冻冷藏柜陈列柜、综合制冷材料及配件等。

展会优势

国际性——累计已有38个境外机构，30多家国内外媒体，2000多家国内外企业参与。累计境外参展企业超过200家。接待境外采购商超过1000人。

地理优势——广州是粤港澳大湾区中心城市、中国国际物流枢纽，一带一路的枢纽城市，是中国通往世界的南大门，进出口贸易繁荣，展览产业发达。

采购商定制邀请——提供定制服务，按展商需求邀请观众，配对采购商，提高参展效益。

展览+会议+活动联动——农产品产销对接会、中国预制菜产业(湾区)论坛、农产品食品国际贸易论坛、优质猪牛羊肉品鉴会、金棉奖评选等多场会议+展览+活动互相联动，参展效益倍增。

会议活动

第五届直供粤港澳大湾区农产品食品产销对接会

2022农产品食品国际贸易论坛

世界粤菜大会

中国预制菜产业发展(湾区)论坛

2022全球优质猪牛羊肉品鉴会及最受欢迎品牌评选

2022广州世界农业食品博览会“金棉奖”评选

观众构成

- 1、粤港澳农产品食品贸易商、经销商、蔬菜水果批发商、食材团餐配送商、餐饮管理公司等。
- 2、连锁超市、生鲜超市、农产品专卖。
- 3、政府机关食堂、高校餐厅、酒店、餐饮连锁。
- 4、生鲜电商、社区团购、食品加工企业等。
- 5、中外农业有名企业、国内农业产业化公司、农垦、农业合作社、科研院所、政府单位媒体。

欢迎业界同仁踊跃报名参展WAGRI

2022，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！

知识科普：

腊肉长霉了要如何处理？

1、切去发霉部位

如果腊肉发霉程度较轻，那可以将腊肉发霉部分切除，然后用温水将腊肉清洗干净，待沥干水分后再涂抹上较高浓度的白酒，用微波炉烘干就可以继续食用。

2、清水洗净

如果腊肉发霉程度很轻，白霉基本上只存在于表面，那就可以将腊肉表面上的白霉用清水清洗干净，然后放在太阳底下晾晒1~2天后就可以继续食用。