

# 2024年日本食品添加剂展/食品调味剂展

产品名称	2024年日本食品添加剂展/食品调味剂展
公司名称	苏州京成展览有限公司
价格	.00/件
规格参数	日本展会:2024
公司地址	苏州市花桥镇绿地杰作大厦9号楼1911室
联系电话	18913292209 18913292209

## 产品详情

2024年29届东京国际食品添加剂和配料展 ifia JAPAN 2024

展会时间：2024年5月22-24日(三天)；

展出场馆：日本东京国际展览中心(Tokyo Big Sight)

主办单位：食品化学新闻社

组展单位：上海贸升展览服务有限公司

同期举办：HFE JAPAN 2023日本保健品及健康食品展

不参展人员，我司可提供组团观展服务，提供签证，机票，酒店，入场证办理等服务

另我司可代办日本签证（商务，旅游，三年多次，5年多次）材料简单，出签快

展会简介：

ifia/HFE Japan由日本食品化学新闻社主办，是日本最大的食品配料和添加剂专业展览。2019年展会来自中国、韩国、美国、马来西亚、芬兰、印度以及日本本土总计416家企业参展，展出面积24000平方米，专业观众42168人，展会同期举办318场学术交流会和新产品发布会。在专业观众中，生产企业占总参观人数的60%，其中来自食品原料及配料的企业占25.8%，食品添加剂企业占12.5%，健康保健食品企业占8.6%。2019年中国参展企业共计46家，参展展品涉及：天然色素、抗氧化剂、防腐剂、酸味剂（柠檬酸、有机酸等）、品质改良剂（系列磷酸盐）、甜味剂、食用胶（褐藻胶、卡拉胶、琼脂等海藻胶及衍生产品）、营养强化剂（氨基酸系列产品、葡萄糖酸钙）、食品配料、脱水蔬菜、蔬菜果汁等。日本食品和健康工业先进且发展迅猛，对食品添加剂和配料的需求稳定增长，同时对产品质量要求严格。中国企业应持续参展，增加日本市场曝光率，增强与日本买家交流的机会，充分展示企业形象和优势产品，从而最终建立长期稳定的合作关系，ifia/HFE

Japan是中国企业了解和开拓日本食品添加剂和配料市场的zui重要窗口。

市场背景：

日本是全球3个zui大的食品配料和添加剂市场之一，近年来需求增长率都在13%左右，日本也是全世界zui积极发展新食品和替代食品的国家之一，日本的保健食品发展大概是全球首|屈一|指的，该国厚生省在1984年就设立了日本健康食品与营养食品协会用以辅导逐渐成长的保健食品工业，目前该协会已经认证了45项天然的机能性食品配料，可以用在特定的产品上。而其流通正越来越国际化，世界主要的食品配料和添加剂品牌都有进入日本的流通市场，同时日本也是实际上zui大的保健品消费国之一，日本市场上有2,000种以上的保健产品，2006年的市场消费总额为100亿美金。

全日本有三分之二的消费者购买保健品，维他命和补充食品，而配料和健康食品展是各企业展示公司产品形象，进入日本市场的zui好平台。随着城市化和生活水平的提高，日本食品生产企业越来越强调维他命，矿物质和低糖等添加剂的运用，其他的添加剂如节食纤维等业广泛使用。

参展范围：

1) 食品配料：糖果配料、奶制品、蛋类、酵素、脂肪和油脂、食品冷藏、冷冻蔬菜和水果、胶原蛋白、果汁、低热食品、麦芽精、补充食品、有机食品、调味品、香料、淀粉、糖精、茶叶及草药、发酵粉、香料和调味品、酵母、淀粉类食物、蛋白质类、脂肪及油脂、脂肪替代品、甜食配料、预混合料、纤维类食品麦芽及麦芽类食品、酿酒原料配料等；

2) 添加剂类：抗氧化物、甜味剂、水解胶体、酸化物、培养基、防腐耐藏加工、抗氧化剂、氨基酸、防腐剂、色素、乳化剂等；

3) 健康食品类：保健品、营养品、维他命、矿物质、低糖食品、食物纤维、缩氨酸、氨基酸、多不饱和脂肪、蛋黄素、卵磷脂、乳酸、挥发油、豆油、浓缩酸、牛奶等。

3、调味剂

调味剂主要有酸味剂、甜味剂、咸味剂和苦味剂等。其中苦味剂应用很少，咸味剂(一般使用食盐)我国并不作为食品添加剂管理。下面主要介绍酸味剂、甜味剂。

1) 酸味剂

以赋予食品酸味为主要目的的食品添加剂称为酸味剂。酸味能促进唾液、胃液、胆汁等消化液分泌，具有促进食欲和助消化作用，其主要作用还有调节食品的pH值、用作抗氧化剂的增效剂、防止食品酸败或褐变、抑制微生物生长及防止食品腐败等。酸味剂主要有有机酸类：柠檬酸、乳酸、酒石酸、苹果酸、富马酸和己二酸；无机酸类：食用磷酸、碳酸等。

柠檬酸

柠檬酸为无色透明结晶或白色粉末，有温和爽快的酸味，普遍用于各种饮料、汽水、葡萄酒、糖果、点心、饼干、罐头果汁、乳制品等食品的制造。

苹果酸

苹果酸化学名称为羧基丁二酸或羟基琥珀酸，系一种白色或茈白色固体。他有特殊的苹果酸香味，广泛

应用于酸奶、汽水、冰淇淋、口香糖、番茄酱、果酱、醋、果酒、人造奶油等。苹果酸使用效果比柠檬酸好，酸味浓，有接近天然果汁的口感，pH调节效果好。用它代替柠檬酸作酸味剂，用量可节约20%，而且能掩盖一些蔗糖替代物所产生的异味。