

2023第16届郑州食品包装设备及检测设备展览会（2023年8月8日-10日）

产品名称	2023第16届郑州食品包装设备及检测设备展览会（2023年8月8日-10日）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

产品详情

（一）食品生产工艺

本次展览会将对各类食品的生产加工过程进行详细介绍，例如冷冻技术、保鲜技术和添加剂等，让参会者能够更加深入地了解食品生产流程，进而保障食品的品质和安全。

（二）食品安全管理

为了满足消费者对食品安全的需求，展览会将对各类食品的安全管理体系进行介绍，包括食品添加剂的安全标准、食品质量安全标准等。

（三）食品包装技术

包装对食品的质量和安全性影响很大。因此，本次展览会将针对各类食品的包装技术进行深入探讨，以提高食品包装的安全性和效益。

随着现代生活的快节奏和经济的发展，冷冻食品、冷藏食品、预制菜成为现代生活中越来越受欢迎的食品。为了满足市场需求，推广新型食品生产技术和提升食品产业质量，上海博华国际展览有限公司将于2023年8月8日至10日在郑州举办2023年郑州国际冷冻食品/冷藏食品/预制菜展览会。

本次展览会集中展示各种食品生产制造技术和相关设备，推广和展示*新的冷冻食品、冷藏食品、预制菜等新型食品，为参会者提供一个广泛的交流和学习的平台。为了更好地介绍我们的产品和服务，下面是一份详细的产品服务介绍。

一、展品介绍

本次展览展出的产品类别包括 冷冻食品、冷藏食品、预制菜、食品生产设备、食品添加剂等。

（一）冷冻食品

冷冻食品包括各种肉类、水产品、蔬菜、水果、速冻方便食品等，这些产品因其方便储存、易于携带和简单烹饪而在日常生活中得到了广泛的应用。我们的展厅将展示*新的冷冻食品技术和制造工艺，为参会者提供一个感官的体验。

（二）冷藏食品

冷藏食品包括肉类、水产品、蔬菜、水果、奶制品等，这些产品因其相对新鲜和营养丰富而受到了广大人们的喜爱。本次展览会将展示*新的冷藏食品全产业链技术和制造工艺，了解冷藏食品的制作和保存方法，增加消费者对冷藏食品的认知和了解。

（三）预制菜

预制菜是由食品生产企业处理、加工、保鲜而制成的熟食或者半成品食品，一般带有一定的调味品和保鲜剂，方便烹饪，为现代快节奏的人们提供便利。我们的展览会将展示各类预制菜的制作工艺和添加剂技术，为参会者提供一个更加全面和深入的了解。

（四）食品生产设备

食品生产设备包括各类加工生产设备、包装设备、检测设备等。这些设备的选择和状态直接影响到食品的质量和安。我们的展厅将展示现代化生产线和较新的设备技术，并提供对食品生产设备的评估建议。

（五）食品添加剂

食品添加剂是用于改善食品色、香、味、形、质，增强营养价值、保持或者改善食品质量的各种化学品。对于食品添加剂的安全性把握非常重要，我们的展厅将深入展示各类食品添加剂的评估、科技和应用。

总结

本次展览会的目标是为了推广和展示*新的冷冻食品、冷藏食品、预制菜等新型食品的生产技术和制造工艺，为参会者提供一个广泛的交流和学习的平台。同时，我们也希望能够为食品生产企业提供更多的发展机遇，推动食品行业的发展，为消费者提供更加优质健康的食品，实现食品产业可持续发展的目标。

现场展出产品涵盖米面食品、机械设备、原辅料品展区、调理食品、牛羊肉、水产制品、餐饮食材、团餐、预制菜等，品类丰富齐全，以此满足多需求，触发新场景，推进协同合作。

机械设备类企业：

汉普机械、雷博机械、豫吉机械设备，彤珩蒸汽设备，博世达包装、康河机械、瑞普华机械、志伟机械、诚淘机械、扬子机械、康贝特包装、中乐机械、多科电子、恒元机械、创兆宝包装、佳月机械、永创智能设备、格德勒机械、春秋机械等；

原辅料类企业：

澄明七个番茄、百川生物、永杰食品、仲景食品、研霖食品、雪燕制粉、裕丰粮业、家家美调味品、黄国粮业、百闻食品、容大食品、同鑫食品、汤嫂食品、学堂油脂、科拓食品等；

米面食品类企业：

千味央厨、乐肴居、双合盛、温生记食品、慷达食品、蒲北食品、宇全食品、弘禄食品、增运食品、俊杰食品、东良裕田食品、雪城食品、紫米食业等；

调理食品类企业：

逮虾记、野火烧鸡翅、菊花开手撕藤椒鸡、丸来丸去、惠发食品、唐人神、津津食品、齐汇食品、成汇食品、塞牧食品、恋尚厨食品、鲜选食品、昱美食品、厨帝食品等；

预制菜及食材类企业：

和一肉业、茂源肉业、惠发食品、唐人神、千味央厨、乐肴居、永达食业、喜世食品、宜可食品、齐汇食品、宏雨食品、建豪食品等；

机械设备类、原辅料类、米面食品类、调理食品类、预制菜类齐聚一堂，探讨行业发展新趋势、共享产业发展红利。

2023中国郑州冷冻冷藏食品展

第十六届中国冷冻食品和餐饮食材节

中国(郑州)预制菜展览会

2023年8月8-10日 郑州国际会展中心

冻立方·中国冷冻冷藏食品展历经15年资源和口碑沉淀，成为冷冻餐饮食材久负盛名的风向标。通过地域辐射和渠道下沉，区域经销商、商超运营商、餐饮、流通渠道商、电商平台等构成了展会观众的主体。展会立足冷冻冷藏食品，涵盖肉类食品、水产食品、米面制品、调理食品、预制菜品、调味品及配料、火锅食材及相关机械设备等品类，是冷冻餐饮食材厂商集中维护老客户、拓展新交易的高回报展会平台。

上届回顾

- 1、15年冷冻餐饮食材行业展会经验
- 2、100+紧密合作的媒体及商协会组织
- 3、100000+的忠实专业观众
- 4、30000+冷冻餐饮食材生产及服务企业

覆盖冷冻餐饮食材行业全产业链，是集中会见供应商和同行的**时机

展会现场主题活动（拟定）

- 1、第十六届中国冷冻食品千商大会：大会将邀请冷冻食品行业**经销商和厂家代表，业内实战营销专家及行业大咖，荟聚政府相关部门、投资人士等相关各方资源，探寻发展之路，分享经验和方法，碰撞创新转型，迈向新征程。

展品类别

- 1、米面制品食材：饺子、馄饨、包子、粽子、汤圆、春卷、麻球、饼类、糕点等速冻预包装食材；
- 2、果蔬制品食材：冷冻/速冻蔬菜、预包装蔬菜、蔬菜调理食材等；
- 3、有机食材：各种新型有机食材、生态养殖、种植基地及豆制品、杂粮制品食材等；
- 4、肉类、禽蛋类：冷冻/冰鲜肉、家禽肉、分割肉、及肉制调理、禽蛋类食品等；
- 5、水产类品：冷冻/速冻水产，水产调理食品、深加工水产制品等；
- 6、原料辅料：冷冻食品原料、配料、馅料、调味料等；
- 7、配餐调料：火锅调料、食用油、味精、鸡精、酱油、食醋、调味酱、汤料等；
- 8、机械设备：冷冻食品加工机械、预制菜处理设备、冷藏冷冻设备、中央厨房全套及配套产品技术、智慧厨房设备、包装机械、食品杀菌设备、保鲜速冻制冷设备等；
- 9、包装材料：预制菜包装盒、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；
- 10、冷链物流：生鲜及冷链配送技术、冷链物流、保温系统及材料、仓储及服务商、冷藏冷冻装备、食品保鲜设备、冷链仓储及搬运设备、冷链信息系统、冷链监控系统等；
- 11、连锁企业：餐饮加盟企业、火锅连锁企业、中餐、西餐连锁企业、快餐连锁企业及服务类企业等；
- 12、新零售：智慧餐厅（自动售餐机）、信息化服务商等。

展会费用

特装展位（光地）

A类：1080元/平方米 B类：980元/平方米

注：另交特装管理费；光地*少18平方米方起租，光地只提供参展空间，不包括展架、展具等

标准展位

9平方米（3米*3米）9800元/9平方米

注：双面开口加收20%费用，每9平方米标准展位包括：一桌两椅、两只射灯、220V/5A电源插座一个

赞助计划

行业高峰论坛、经销商会、产品品鉴会、新品发布会、采购商洽谈会等。

我们为您提供不止于展会的价值，支持您在展会期间进行全方位营销。一次投入，多重效果回报，用小投入换取的宣传机会，具体方案请详询。

现场广告

- 1、白色网架广告：白色网架广告位于郑州国际会展中心展馆外墙，显著的宣传位置，**曝光机会。
- 2、红色廊柱广告：红色廊柱广告位于郑州国际会展中心展馆外墙，观众进场必经之路，显著的宣传位置，**曝光机会。
- 3、包柱广告：是较具有指引性和较曝光度的广告产品，可四面展示。位于沿廊位置，观众必经之路。
- 4、参展指南广告：展馆大似迷宫，想要不迷路，参观指南为观展必备，时间让专业买家找到您，增加曝光率，提升品牌影响力。
- 5、展商观众胸牌及吊绳广告：进出展馆都要出示参观证，每位观众都会认真阅读证件上的内容，贵公司相关信息也会一同被买家仔细查看，给买家留下关键的印象。
- 6、手提袋广告：手提袋为参展观众提供方便便于观众携带产品，移动的广告位。

展会赞助

展览冠各单位（限一家）赞助金额：人民币100万元

展览联各单位（限2家）赞助金额：人民币50万元

展览协各单位（不限）赞助金额：人民币20万元

展览实物赞助：价值不低于人民币20万元的实物整体合作或同等价值服务。

会议赞助

会议冠各单位（限1家）：赞助金额：人民币80万元

会议联各单位（限2家）：赞助金额：人民币30万元

会议协各单位（不限）：赞助金额：人民币10万元

2023中国第16届郑州大型速冻食品展览会（时间/地点/展馆）

近年来，速冻食品行业的发展日益壮大，各种创新技术、设备和产品不断涌现，展示出速冻食品行业的巨大潜力和前景。为了促进行业内部企业之间的交流互动和合作，加速速冻食品行业的发展，中国第16届郑州大型速冻食品展览会将于2023年8月在河南省郑州市举办，地址为郑州国际会展中心，展馆面积达50,000平方米。

本次展会将汇聚来自全国各地以及国际上的速冻食品、设备、机器和技术服务供应商，包括河南本土速冻食品企业和国际速冻食品品牌。展会期间将展示*新的速冻食品技术和创新产品，同时介绍*新的速冻食品设备和机器，辅助客户了解如何有效地生产出优质的速冻食品。

本次展会的主要展品为速冻食品、速冻食品技术、速冻食品设备和机器以及速冻食品相关服务。其中速冻食品包括常见的速冻水饺、速冻鱼糕、速冻鸡肉等等，同时也包括各种新型创新食品。速冻食品技术展示各种新型生产工艺以及行业内部*新的技术趋势和知识。

速冻食品设备和机器是生产速冻食品必不可少的一部分。该类展品将展示*新的高效生产设备和*新的技术发展趋势，以满足各类客户的不同需求。速冻食品相关服务是与速冻食品行业相关的诸多服务，比如市场调研、市场推广等等。

以上是本次展会将展示的主要内容，为了突出重点，我们也会增加一些同行业的相关企业和品牌的展示，以便参与展会的企业和观众更好地了解行业动态和趋势发展。同时，我们还安排同步举办多种行业论坛、技术交流会和采购洽谈会，为参展企业和观众提供更加全面的交流机会和商业广阔。

常见问题FAQ

Q1 我在哪里可以预订酒店

A1 您可以通过展会官网提供的酒店预订链接进行预订，我们已经与当地的酒店达成合作，您可以获得优惠价格。

Q2 展会期间我可以在场馆内购买速冻食品吗

A2 是的，现场将提供各种速冻食品的品尝和购买服务，您可以品尝到各种*新的创新食品。

Q3 此次展会是否仅适用于专业人员

A3 本次展会将向行业内部及行业外部开放，适用于所有与速冻食品有关的行业从业人员及消费者，让更多人更好地了解和体验到速冻食品的新品种，新工艺和新技术。

总之，本次展览会将为食品行业内部及消费者带来一堂精彩的速冻食品盛宴，欢迎各行业从业人员和广大消费者与我们一同探讨未来速冻食品市场发展的无限潜力！

2023年郑州餐饮食材展/速冻食品展览会/米面食品博览会（时间/地点/展馆）

2023年郑州餐饮食材展、速冻食品展览会和米面食品博览会即将在2023年盛大开幕。这一三合一的展览会将为餐饮行业带来全方位的展示和交流机会。以下是我们关于这三个展览会的详细介绍。

2023郑州餐饮食材展

时间 2023年8月8日-10日

地点 郑州国际会展中心

作为中国餐饮行业规模*大和*具代表性的展览之一，2023年郑州餐饮食材展将为餐饮企业提高品牌曝光度、提高供应链管理效率、开拓市场提供**的机会。本次展览会将聚集全球各地的供应商、采购商、生产商和相关企业，展示各种餐饮食材、餐饮设备、餐饮技术等。

展会将设立全球采购商服务中心及采购商休息室，为采购商提供贴心周到的服务。在展示细分领域的同时，还将开展高峰论坛、主题讲座、名师集训课程等，给到来的观众带来更广阔、更丰富的知识和交流平台。

2023郑州速冻食品展

时间 2023年8月8日-10日

地点 郑州国际会展中心

随着人们日益快节奏的生活和饮食环境的改变，速冻食品的需求越来越大。2023郑州速冻食品展将展示各类速冻食品、速冻技术、速冻包装等。在这里，观众可以了解到全球*新的速冻食品和速冻技术，并学习到***的生产理念和设备。

展览会还将为产业链上各个环节提供精准匹配和无缝协调的平台，打造产业共赢和协同创新的互动环境。我们相信，本次展览将有助于促进速冻食品行业的发展和合作。

2023郑州米面食品展

时间 2023年8月8日-10日

地点 郑州国际会展中心

作为中国传统的主食，米面食品一直有着广泛的市场和深厚的历史文化底蕴。2023郑州米面食品展将展示全球各类米面食品、米面加工设备、米面食品技术、米面食品加工贸易服务等。通过本次展览，观众可以了解到*新的米面食品技术和生产设备，并学习到***的食品加工理念。

展览会还将邀请各地**米面食品名师、业内**机构和专家学者来到现场，为观众展示*前沿的技术和加工理念。同时，展览会还将开设米面食品大师班、新品发布会、品鉴评比等活动，让不同领域的专家和观众能在这里进行交流、提高。

小于3个问答

问 展览会有哪些活动和项目

答 2023年郑州餐饮食材展、速冻食品展览会和米面食品博览会将设立不同的主题活动和项目，包括高峰论坛、主题讲座、名师集训课程、新品发布会、品鉴评比等活动。

问 怎样参加展览会

答 欢迎各类相关企业和个人参加展览会。展览会将开设线上注册和现场注册通道，参展者可以在线上或现场提交申请。

问 参展者可以提供哪些类别的产品和服务

答 参展者可以提供各种餐饮食材、餐饮设备、速冻食品、米面食品、食品技术、加工设备、加工贸易服务等产品和服务。

2023年郑州国际冷冻食品/冷藏食品/预制菜展览会（2023年8月8日 10日）

一、展品介绍

本次展览展出的产品类别包括 冷冻食品、冷藏食品、预制菜、食品生产设备、食品添加剂等。

（一）冷冻食品

（二）冷藏食品

（三）预制菜

（四）食品生产设备

（五）食品添加剂

食品添加剂是用于改善食品色、香、味、形、质，增强营养价值、保持或者改善食品质量的各种化学品。对于食品添加剂的安全性把握非常重要，我们的展厅将深入展示各类食品添加剂的评估、科技和应用。。。

二、专业知识介绍

（一）食品生产工艺

（二）食品安全管理

（三）食品包装技术

三、问答

1. 食品保质期如何控制

答 食品保质期的控制主要有以下几个方面 低温隔离、抗氧化防腐剂、保鲜剂等。同时，应根据不同的食品类型和规格，选择合适的包装方式和包装材料。

2. 冷藏和冷冻有什么区别

答 冷藏是通过降低食品温度而使其成为可食用的状态，温度在0 到15 之间，一般采用冰箱和冷库进行保鲜。而冷冻是通过将食品温度降到18 以下的温度，从而使其停止生长和变质，并保持长期保存状态，适用于各种食品。

3. 预制菜如何保证食品的口感和质量

答 预制菜的保质关键在于制作工序，选择合适的食品添加剂和保鲜方式，同时在选材、加工、烹调等方面也需要考虑到食品的口感和质量。同时，在销售和使用时也要注意合理保存，避免发霉变质等情况的发生。

四、总结