

# 宿迁调味品代加工 调味品代工 星源食品厂

产品名称	宿迁调味品代加工 调味品代工 星源食品厂
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

### 调味品的硬标准是什么？

中国调味品协会科技处处长左宝起在接受记者采访时表示：选酱油主要看“氨基酸态氮”，调味品代工，这是反映产品质量的硬指标。因为不论酱油的名字多么新奇，标签怎么花哨，“氨基酸态氮”是必须标注的一项内容。

什么是“氨基酸态氮”呢？介绍，它指的是以氨基酸形式存在的氮。食物中的氮有许多来源，而来自于氨基酸形式的氮越高，就说明食物中的氨基酸含量越高。氨基酸不但是人体重要的营养物质，更是食物鲜美味道的主要来源。我们熟悉的鸡肉、鱼肉、蘑菇、鸡蛋等，宿迁调味品代加工，就是因为本身含有大量的氨基酸才会味道格外鲜美。因此，调味品代加工贴牌生产，酱油的“氨基酸态氮”含量越高，就说明氨基酸越多，不但营养高，而且鲜味也越浓。

“氨基酸态氮”是酱油产品分级的重要指标。一般来说，一级、二级、三级酱油的氨基酸态氮含量分别为 0.8、0.7、0.55、0.4克/100毫升。不过，我们常见的老抽、生抽等酱油的“氨基酸态氮”含量并没有特殊差异，因为老抽和生抽的区别是制作工艺的区别，并不是质量和鲜味的区别。记者在超市也发现，某品牌的老抽酱油氨基酸态氮 0.4克/100毫升，该品牌普通生抽为 0.5克/100毫升，而金标生抽则达 1.2克/100毫升。

### (三)调味酱产业统计情况

近三年，调味品代加工销售，调味酱产业的产量与同比增长率也是逐年提升的。2016年调味酱产业的总产量是79.7万吨，同比增长率为7.7%。产量名的调味酱企业依次为：佛山海天、鸡泽天下红、天津利民。海天的黄豆酱市场占有率非常高;鸡泽天下红是河北的辣椒产业基地，这几年发展比较快;天津利民的增长率达到18%。

调味酱产量的企业均实现了正向增长，其中杭州丘比增长快，达到33%。同比增长率的调味酱企业依次

为杭州丘比、东莞永益、保定槐茂。

### 鸡精主要成分不是鸡肉

鸡精的优势，主要是风味的优势。味精、核苷酸，加上有机酸盐、糖和香辛料，有些产品还含有“水解蛋白”或“酵母提取物”，可带来多种氨基酸的鲜味，再加上鸡味香精等，混合起来，能让味道显得更加自然和丰富。

虽然大部分鸡精的包装上都写着“用肥鸡制成”、“真正鸡肉制成”，但它并不像想像的那样主要由鸡肉制成。鸡精的主要成分通常是食盐、麦芽糊精和味精，其中味精的数量通常会超过真正来自天然食品的成分，比如鸡肉粉或鸡骨粉、鸡蛋提取物、其他肉类提取物等。

宿迁调味品代加工-调味品代工-星源食品厂(推荐商家)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：无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号，多年来，星源食品厂坚持为客户提供好的服务，联系人：杨经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。星源食品厂期待成为您的长期合作伙伴！