

中食展/2024中国国际食品饮料展览会/广州国际食品食材展

产品名称	中食展/2024中国国际食品饮料展览会/广州国际食品食材展
公司名称	盛励
价格	12800.00/个
规格参数	展会时间:2024年9月25-27日 展览地点:中国进出口商品交易会展馆
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

产品详情

2024中食展（广州）Food2China Expo

广州（中国）国际食品饮料展览会

暨广州国际食品食材展、Wine to China酒展

展会规模

100,000+展览面积m²

2000+参展企业

100,000+名人士

40+国家及地区展团

30+主题论坛、大会、比赛及互动体验活动

展会时间 2024年9月25-27日

展会地点 广州·中国进出口商品交易会展馆

关于展会

2024年，中食展携手Food2China Expo、广州国际食品食材展览会、Wine to China Expo（源于TOEWine）、广州（江南）国际果蔬产业博览会、广州国际渔业博览会，六展合一、全面升级，充分发挥政府、行业商协会及企业凝聚力，共同打造以广州为中心、链接全球、辐射全国的国际食品展览会。

展览优势

中食展-食品行业品牌展会

已成功举办21届的中食展，是中国食品行业具规模和影响力展览会，其丰富的参展品种及于行业的性，是食品行业交流探索及寻求发展的贸易平台。

六展合一，汇聚全产业链精品

2024年，中食展（广州）联合Food2China Expo、广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会及广州国际渔业博览会，资源整合，六展合一，将汇聚来自全球40+国家及地区的优质品牌企业，全方位提升展商的参展效益和品牌推广效率。

多元化caigou对接，搭建高质量B2B平台

基于多年扎根行业的资源积累，主办方拥有30万+的庞大行业数据库，展会caigou商覆盖全国各地食品经销商、进口商、连锁商超、餐饮及酒店、食品批发市场、全国零售商、头部社区电商、校园团餐联盟、个体经销商等渠道。多场线下商务配对会及线上配对系统将参展利益大化，搭建全年候供需对接桥梁。

高质量发展论坛，引领行业发展新方向

展会同期将举办30余场论坛及活动，多维度出发与行业同仁共话新发展、新机遇，为食品行业带来更具国际视野及适应本土化发展的新思路。

2023中食展广州(Food2China Expo)展会回顾

中食展（广州）暨广州国际食品食材展、Food2China Expo 广州（中国）国际食品饮料展览会、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会于2023年9月21-23日在广州保利世贸博览馆1-4号馆成功举办。

本次展会再次显现出我国进口食品行业的蓬勃发展，展会展览面积达45000平方米，为期3天的展会共聚集来自30个国家及地区的参展组团以及展商740个，参展商总数量超过1000个。同期举办29场高峰论坛、推介分享会、活动赛事，以及多场买家对接会，caigou商人数高达50000人次。

展品范围

进口食品馆

预包装食品 休闲零食/糖果/蜜饯/饼干/干果/坚果/巧克力/其他巧克力可可制品

乳制品 奶粉/奶酪/液态奶/黄油/奶油/乳清粉/乳粉/发酵乳（酸乳）

粮油及调味品 橄榄油/菜籽油/葵花籽油/芝麻油/核桃油/杏仁油/椰子油/调味料

功能性健康食品 膳食补充剂/胶原蛋白肽/乳清蛋白粉/保健品/母婴食品

肉类及冷冻食品 鲜肉/冻肉/植物肉/生鲜鱼类/贝类/海鲜/其他水产类/其他肉质类

咖啡及茶饮 咖啡生豆/熟豆/咖啡/红茶/绿茶/养生茶/果茶等

高端饮品 高端水/含酒精饮料/碳酸饮料/果蔬饮料/固体饮料/非酒精饮料

绿色农产品 新鲜果蔬及制品/燕麦谷物/大豆及制品/面粉

葡萄酒及烈酒馆

葡萄酒 红葡萄酒/白葡萄酒/桃红葡萄酒/起泡葡萄酒/加强型葡萄酒

日本酒 清酒/烧酒/梅子酒/柚子酒

新国造 中国葡萄酒/白酒新品牌/国潮低饮/国产精酿

威士忌及其他烈酒 苏格兰威士忌/日本威士忌/金酒/朗姆酒/伏特加/龙舌兰酒

其他 啤酒/果酒/无醇及低醇饮料/酒店用

品等

综合食品食材馆

米面粮油及调味品 大米/食用油/面制品/速冻面点/酱油/酱料/火锅调料/食醋/料酒

休闲食品 饼干/糕点/月饼/糖果/巧克力/坚果/干货/膨化食品/乳制品

预制菜系列 即食罐头/速冻食品/自热火锅/半成品菜肴/免洗净菜

肉禽类水产海鲜 禽肉/冰鲜肉/即食食品分割肉/禽类调理食品/冷冻水产/深加工制品

其他有机及保健食品 新鲜水果/蔬菜/干果/燕麦/谷物及豆制品/保健食品

精品果蔬馆

水果区域、公共品牌、各地水果企业品牌、

各省市县zhengfu、行业协会等。

水果、蔬菜、食用菌及其他初级、深加工技术设备

、采后分选设备、检验检疫设备与机构、包装、冷链保鲜技术与物流、果蔬相关零售与批发贸易商

食品生产工艺的主要工艺流程

一、原料准备

食品生产的步是原料准备，通常包括清洗、去皮、去籽、去骨、切片等处理。原料的准备对于食品的口感和质量影响极大，因此必须严格把控。例如，蔬菜水果的选择应该优先考虑新鲜度和成熟度，肉类的准备则需要注意清洗和剔除杂质。

二、混合

在原料准备的基础上，食品生产通常需要进行混合处理。混合的目的是把不同的食材合理地组合在一起，从而使得终的食品口感更加均衡。例如，面包的生产过程中必须将面粉、盐、酵母、水等原料进行混合处理，才能得到理想的面团。

三、加工

加工是食品生产的核心环节。不同的食品有不同的加工方式。比如腌制、熏制、烤制、蒸制等等。其中，加工过程中需要掌握的关键点包括温度、时间、火候、湿度等等。举例来说，熏肉的加工过程需要注意的是温度和控制，否则就会出现口感过硬或者变质的情况。

四、定形

在加工完成后，食品需要进行定形。在定形环节中，可以采用压制、模具、成型等方式将食品打造成不同的造型和大小。同时，定形还可以进一步影响食品的口感和质量。以饼干生产为例，不同形状、厚度的饼干口感有很大的差异。

五、贮存

后，完成的食品需要进行贮存。食品的贮存环节需要注意避免食品受潮、受热、受阳光直射等。同时，一些食品还需要进行陈放、存放等特殊处理，以便其达到更好的口感和质量。