

2024上海国际高端乳制品展（2024中国2024上海高端乳制品食品饮料展览会）

产品名称	2024上海国际高端乳制品展（2024中国2024上海高端乳制品食品饮料展览会）
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

2024上海国际高端乳制品展（2024中国2024上海高端乳制品食品饮料展览会），上海新国际博览中心召开的FHC上海环球食品展已经圆满闭幕。作为中国食品饮料市场的重要展会平台，FHC上海环球食品展不断综合现状，力图“走出以进口为单贸易模式的困境，拓宽出口与内部消费的需求”，更科学有效地回应市场的呼声，从“危”中找“机”，实现真正高含金量的“合作·双赢”。

今年有2800+展商参加了本次展会，参展品类涵盖行业十二大板块以及食品业上下游产业链，包括：肉制品；海鲜；高端乳制品及油品；茶与咖啡，烘焙与冰淇淋；休闲食品、糖果及巧克力；高端食材供应链；饮料；乳制品；罐藏食品；火锅食材及用品；婴童食品；外卖产业链及包装。同时，展会还将视角放在预制菜、植物基、智能化设备等多重领域，更广泛地覆盖食品范围和地方特色美食文化。

这三天中，展会与业内、一起共造行业新发展趋势，高手过招，谈美食风云，指点行业江山，以全球美食为契机，共同探寻行业发展新动力。展会既是行业交流的盛会，更是行业未来趋势的发布现场。

左右滑动查看更多为期三天的FHC上海环球食品展吸引了大量观众与普通顾客。

三大新趋势之一——可持续发展

本届FHC获得了加拿大农业及农业食品部（Agriculture and Agri-Food

Canada，缩写AAFC）与新不伦瑞克省政府（New Brunswick Canada）的鼎力支持，加拿大国际展团再次登场亮相，带来农产品、水产养殖、渔业产品等丰富多样的展品。在现场，我们在加拿大海产品上发现了一个蓝色的MSC生态标签，该标签表示这个海产品可以从餐桌追溯到可持续的捕捞源头。只有满足目标种群可持续性、对环境的影响降低以及有效的管理模式的企业，才能获得这种蓝色MSC标签。

爱尔兰食品局的工作人员分享爱尔兰的可持续乳制品保证计划（SDAS）。

在N3馆的乳制品论坛上，爱尔兰食品局的工作人员分享道，爱尔兰的可持续乳制品保证计划（SDAS）的认证成员企业，才有资格后续申请获取爱尔兰国家乳品草饲标准的评估认证机会并取得认证；源头食材商关注环境，重视环保，同时主厨们的烹饪理念也在更新。本届FHC中国国际烹饪艺术比赛评委钟伟就表示，除了选用可持续发展的食材之外，选手比赛中是否能充分利用食材也是评委考核评分的一部分。

三大新趋势之二——健康饮食

食客健康意识增强，健康饮食正迎来新一波消费高峰，食品商也在积极调整创新，强化产品健康基因。

本次展会，王老吉带来零糖零脂零卡的无糖凉茶，在继续保留凉茶配方的基础上口感再升级，降低了糖分和热量，以小清新绿色系的纤长罐身、植物插画的清凉感包装迎合年轻市场；优脍国际旗下的Zrou株肉拿到了2021年FHC上海环球食品展“金苹果奖”佳健康食品奖，其以产自中国本土的植物基材料制成，主要成分包括非转基因大豆蛋白、香菇、魔芋、椰子油。Zrou株肉于今年9月发布的2.0版植物蛋白肉碎将蛋白质含量达到了每100克12.8克，兼顾营养价值、口感和在烹饪中的运用，成为新的烹饪选择；在西藏金谷农业科技展台前，不少观展人驻足询问，这里以西藏青稞制作的低GI列巴、亚麻籽饼和无糖奶茶受到关注。

FHC“金苹果”奖年度佳健康食品颁奖现场。

来自上海味之素调味品有限公司的总经理沟上谦一表示，味之素生产的几款复合调味料是从天然海鲜、肉类食材中提取而成的，如精选鲣鱼干制作的“海鲜素”、严选干贝制作出的原汁原味的“干贝素”，还原金华火腿风味的“魔厨高汤”等。“中餐的烹饪理念更趋于减盐、减油，因此味之素将发挥的研发

优势，在这方面多为中国餐饮业服务。”

疫情防控常态化，预制菜成为更方便的出品保证，其在整个中式快餐以及冷链团餐领域越来越受瞩目。随着供应链升级，高速发展、体量庞大的市场吸引了更多投资者，标准化调料定制厂家、食材原料供应商、包装材料及设备厂家、冷链物流、食品加工设备、中央厨房等各领域的企业都将涉足预制菜，预制菜也正在从B端市场向C端市场渗透。

保持风味和口感成为各预制菜品牌下功夫的重点。

本届展会集合了高端餐饮供应链产品和新零售领域的众多预制食品，保持风味和口感成为各大品牌下功夫的重点。预制菜展区内香气四溢，让众多参观者忍不住停下品尝。如创立于1935年的泰森食品，带来浅炸系列和全熟系列产品，加热即食，非常方便，还能保持不错的风味。海派渔府的红薯系列、洋葱系列和海鲜系列也都是简单加工、加热即可食用，能保证西餐厅标准化出品，且保持比较好的口感、味道。

餐饮行业已经进入品质升级新时代，FHC不仅是食品餐饮行业提供商贸信息交流平台，更致力于挖掘和培养技能人才，为新食代后浪推波助澜。

多年来，FHC精心打造各类品牌赛事，其中FHC中国国际烹饪艺术比赛、FHC中国国际甜品烘焙比赛、FHC上海国际厨艺锦标赛为FHC三大经典赛事，以国际赛事规则为标准，汇集我国烹饪艺术与烘焙甜点高手，展现行业高水准，为推动行业升级打下基础，现场吸引了众多食品行业从业者，他们近距离观摩烹饪技术与食材结合的奇妙过程，见证各项赛事实况与风采。

左右滑动查看更多

FHC三大经典赛事同期举行，展现行业高水准。本届中国国际烹饪艺术比赛采取了黑匣子赛制，选手到现场打开冰箱才知道当天所使用的食材。选手以这十种神秘食材及公共区的食材制作规定菜品，比赛时间为12小时，这非常考验选手的基本功、食谱库的库存以及现场发挥能力。

左右滑动查看更多

2021FHC中国国际烹饪艺术比赛作品。

赛后，FHC中国国际烹饪艺术比赛赛事组委会主席朱一帆表示，本届参赛选手普遍年轻，技术扎实，眼界开阔，“赛场表现是他们日常工作的真实体现”。他更进一步分析道，来自酒店、社会餐厅的选手受到系统的训练、实战的熏陶，出品非常标准规范；来自学校的学生选手思路开阔，敢于想象，创意天马行空，但临场比赛经验略微欠缺。此外，本场比赛还有明显的地域差，“深圳选手擅长融合菜，来自西藏的选手使用香料极有心得”，朱一帆说道。

本场比赛亮眼的是一组中西选手混合团队，团队主管是中国选手，团员中有一名外籍选手，整个团队配合默契，动作娴熟有行云流水之感。朱一帆认为这是中国西餐水平提升的表现，“中外厨师之间差距缩小，可以在同一水平线上对话，让人惊喜”。

左右滑动查看更多左右滑动查看更多FHC中国国际甜品烘焙比赛作品。

N3馆的FHC中国国际甜品烘焙比赛始于11月9日，其是整个场馆中人气旺的区域。来自全国各地的甜品爱好者聚集在甜品展台周围，选手的参赛作品一端出来，不同型号的手机、相机立刻高高举起。甜品大师、大赛评委叶卫先生表示本届比赛很特别，“受疫情影响，参赛选手基本都来自国内，没有外籍选手，整个比赛情况体现了国内制作水准”。在他看来，中西融合是趋势，中式元素融入西式甜点，作品也体现了越来越多的文化自信。如宝格丽团队，以江南文化为主题，把酥点融入西式甜品中，造型也用到了东方元素，令人耳目一新。

本届FHC展会还有近十场形式新颖、精心筹备的行业竞赛轮番登场，包括第九届上海国际潮流饮品创意制作大赛、世界咖啡杯测大赛中国区总决赛、世界咖啡冲煮大赛中国区选拔赛上海分赛区、世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛上海分赛区、上海国际手工冰淇淋大师赛上海分区赛、CFCA届中国精品巧克力大赛、第三届全国团餐大赛等多项甜品、烘焙、咖啡、饮品相关行业赛事。

一年一度的美食盛会已经落下帷幕，在严格防疫政策的重重把关下，FHC上海环球食品展会期间零感染、零发生、零事故，这是所有餐饮人、行业工作者的以及美食爱好者的共同努力，期待明年再见。

的商贸平台，优良的配套服务，汇集世界各地的前沿餐饮食品企业，期待更多行业从业者、人士以及关注餐饮、美食行业发展的同仁加入明年的FHC。