

2019 FHC-冷冻干燥食品展览会

产品名称	2019 FHC-冷冻干燥食品展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

产品详情

第二十三届2019上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

展出时间 2019年11月12-14

冻干食品具有的多孔海绵状结构，在复水时水分易进入。市场上已有的冻干产品包括蔬菜类、水果类、肉禽类、水产品类、方便食品类、饮料类、调味料类、保健食品类、食品工业原料类及其他制品。

日前，在国内外市场上冻干肉制品已达到相当高的比例，且保持着迅猛发展的态势。这是由于真空冷冻干燥既提高肉制品的品质、延长产品保质期、提高干制品的档次，又可以制作即食肉制品、丰富肉制品的种类、增加肉制品附加值和销售渠道。因此，众多学者对肉制品的真空冷冻干燥技术进行了研究。乔晓玲等人研究了干切牛肉冻干产品的复水品质，发现复水后其形状、色泽、微观结构、风味物质种类、含量、感官品质与新鲜制品无显著差异。在冻干肉制品中，水产品也是一项研究热点，市场上已有的水产品包括虾仁、干贝、海参、鱿鱼、甲鱼、海蛰、海菜等。高加龙等人以牡蛎为原料，优化真空冷冻干燥工艺，发现其复水时间仅为20min,且各项营养品质均高于普通干燥方式制备的市售牡蛎产品。

上届展会在2018年11月15日谢幕，共接待了来自48个国家和地区的3000家企业参展。展会面积扩展至120,0

00平方米，规模超越以往。

为期三天的展会共迎来了118,274名专业观众，出席率较以往增加23%，展望2019，今年FHC展会面积将继续扩张至180000平方米。

参展范围

肉类 水产 啤酒 茶与咖啡 生鲜 乳制品

烘焙 油 饮料 原料 休闲食品

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349（同微信）