

酸菜包生产 酸菜包 无锡星源食品

产品名称	酸菜包生产 酸菜包 无锡星源食品
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

“食物本身具有一定的鲜味，但对于胃口差的病患来说，靠食物本身的鲜味已不足以吊起他们的胃口，此时需要适当加点味精来提鲜，帮助他们把饭菜吃进肚子，营养才有保障。不然，病患的营养要是跟不上的话，非但不利于康复，还可能加重病情。”蒋虹说。

但对于健康人群来说，不是所有菜都需要放味精，尤其是那些炖、煮的菜可以不放。

此外，味精的主要成分是谷氨酸钠，细心的人看到钠就会想到盐，于是问题就来了，病人吃味精会不会不利于每天盐摄入量的控制？

蒋虹的解释是，1克盐中含有393毫克的钠，但谷氨酸钠中所含的钠很少，还不足以影响到血压的变化。但某些患者根据病情的严重程度，营养师会给出低盐饮食、无盐饮食，甚至低钠饮食的建议，那些需要低钠饮食的患者是不可以放味精的。

总之，对于绝大部分人群来说，味精可以放心使用，但吃味精不是为了增加营养，用量也要适宜。千万不要以为在菜里多放一些味精味道就能更鲜，酸菜包供应，那就大错特错了，其实多放味精和少放味精吃起来的鲜度是差不多的。

(一)调味品行业百强统计整体情况

根据2014-2016年中国调味品行业著名品牌企业100强数据显示：2014年(68家企业)、2015年(75家企业)、2016年(85家企业)的总产量分别为739.1万吨、838.8万吨、926.2万吨，同比增长率分别为10.5%、8.5%、7.1%；总销售收入分别为501.1亿元、575.1亿元、612.3亿元，同比增长率分别为12.6%、11.6%、6.1%。2016年销售收入的同比增长率，在多年两位数增长的情况下，已降到个位数。

近三年，产量前三名的企业和排序均没有改变，依次为海天、美味鲜、李锦记。销售收入前三名企业没有变化，排序出现了调整，2014年、2015年销售收入前三名为海天、太太乐、李锦记，2016年调整为海天、李锦记、太太乐。

近三年，产量和销售收入前十名企业变化不大，但企业之间差距较大，增长速度不一。2016年，前十名企业产量从228万吨到20万吨不等。鹤山东古的增长速度最快，为19%，山西水塔增长速度最慢，酸菜包生产，只有0.72%；销售收入从120亿到10亿不等，美味鲜增长速度最快，为12.18%，有两家企业出现负增长。

2016年，统计内的13家上市企业(含新三板)，生产产量占统计总量的46%，同比增长率为8.2%，销售收入占统计总量的38%，同比增长率为8.7%。

正常的酱油具有鲜艳的红褐色，体态澄清，无悬浮物及沉淀。另外，摇动时会起很多泡沫，并不易散去，但酱油仍澄清、无沉淀、无浮膜、比较黏稠。优质酱油应具有浓郁的酱香和酯香味，味道鲜美、醇厚、咸淡适口，无异味。消费者在日常烹调中应注意：

- 1.在菜肴将出锅前加入酱油，略炒煮后即出锅，酸菜包，因为酱油中含有丰富的氨基酸，这样可以避免锅内的高温破坏氨基酸，使营养价值受到破坏，而且酱油中的糖分也不会焦化变酸。
- 2.为有效防止酱油发霉长白膜，可以采用往酱油中滴几滴食油、放几瓣去皮大蒜或滴几滴白酒等方法。
- 3.烹调酱油不要用作佐餐凉拌用。
- 4.酱油的新品种——铁强化酱油是继食用盐加碘后的又一国家营养改善项目，包装上应有明确的铁强化酱油标志及含量。

酸菜包生产-酸菜包-无锡星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。酸菜包生产-酸菜包-无锡星源食品(查看)是无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐总。