

增香膏OEM 连云港增香膏 无锡星源食品

产品名称	增香膏OEM 连云港增香膏 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

调味汤料的基础理论及生产工艺

“民以食为天，食以味为先”这两句话中，可以看出调味品在我国人民饮食中的地位。近年来，随着市场竞争的白热化，方便面的生产与销售也在竞争中得到不断发展，消费者的需求也不断提高，同时对调味料提出了更新更高的要求。

一碗好的方便面，增香膏OEM，除了具有爽滑、咬劲、弹性强的面外，更需一碗鲜浓、飘香、醇厚的浓汤。我国复配型汤料起步虽然迟一些，但近年的发展速度还是比较快。当前调味食品在市场上不断涌现新的品种，推动方便面的调味水平提高，例如鸡精粉、特鲜味精、风味酱油粉、鸡骨膏等。

调味品亦称调味料，它能赋予食品甜、酸、苦、辣、咸、鲜等特殊味感。过去传统的单种调味料主要有酱油、食醋、盐、酱等，连云港增香膏，这些被称为基础调味料。

复配调味料是以基础调味料为基础，配以多种其他辅料，按一定比例混合起来，称为复配调味料。由于多味调料混在一起，各种味道相互起到互补、完善的作用，合成真正色、香、味俱全的调味料。这也是制作的基础原理。

目前，在香辛料调味品产业生产技术的关键在于如何将生产技术转化为生产力。比如胡椒粉采用“超低温萃取技术”（零下180℃）可以使加工成本降低50%，这个提法是否准确？我是有两方面考虑，一是这种技术是否可行。二是成本计算的准确性为何？是否包含了新设备的投入。最近据香港的明报报道，经过英国科学家研究并经瑞典罗氏公司临床试验证实：中国的八角具有防ai及抗击禽流感的作用，因其含有“克流1感”成分，可以用于治1疗最近在世界范围内发生的“H5N1型禽流感病毒”感1染。这个信息非常重要，有关科技单位应作进一步的专项。如果我香辛料调味品生产企业掌握了相关技术并开发出系列产品，可以用于鸡肉的各种烹饪过程。其产品的市场需求量是非常巨大的。该事件充分反映了“技术如何与市场相结合”这一核心问题。目前我国已经有一些调味品企业一手搞科学研究，一手搞产品开发且取得了显著

的成绩。如安记公司利用复合调味品加工的保"鲜"技术开发出了适合于各种菜肴及汤料使用的"益鲜素"；适合于炖制排骨的复合调味料"排骨王"在餐饮业市场上占用很大销量，这都是以技术进步促进调味品工业化、规模化生产与市场发展的例子。

调味品味精、醋、糖的营养价值在哪？

味精：它既是一种调味品，也是一种营养品。其主要成分谷氨酸钠本身就是营养物质——一种组成蛋白质的氨基酸。由于脑组织能氧化谷氨酸产生能量，促使脑神经疲劳得到恢复，因此味精可作为中枢神经和大脑皮质的“补剂”。另外，常食味精还有一定的保肝功效。

醋：醋是以粮食、糖类和酒糟为主要原料经发酵制成的。醋有改善味道，增香膏OEM代工，软化植物纤维和促进消化的作用。同时，增香膏代加工，还能溶解动物性食物中的骨质，增加人体对钙、磷的吸收。所以，醋是膳食中重要的调味品之一。另外，我们炒菜时放点醋，不但味道鲜美，而且还可保护维生素C，因为在酸性环境中维生素C不易被破坏。

糖：在鲜肉中加入少许糖，甜美爽口，别有一番滋味。从营养方面来说，糖可提供人体热量。

但从健康的角度出发，任何调味品无论有多营养也不可过多食用。

增香膏OEM-连云港增香膏-无锡星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。增香膏OEM-连云港增香膏-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。