

2019肉及肉制品展览会-FHC食品饮料展

产品名称	2019肉及肉制品展览会-FHC食品饮料展
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

第二十三届上海国际食品饮料及餐饮设备展览会（FHC）将于2019年11月12至14日

FHC 历经23年的成长发展，已逐步壮大成为引领国际企业进军中国市场的行业风向标。去年来自48个国家和地区的3,000家参展企业参展。

今年预计3,500多家企业参展，预计超过120,000

肉制品是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品。也就是说所有的用畜禽肉为主要原料，经添加调味料的所有肉的制品，不因加工工艺不同而异，均称为肉制品，主要包括：香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯等。按照肉与肉制品术语的国家标准，肉制品分为中式肉制品和西式肉制品两大类。其中，中式肉制品又可分为腊肉、肉铺、肉干等。

经过四个阶段的发展，我国的肉制品消费取得了长足的发展。但从发达国家肉制品的发展历程看，我们还处于发达国家肉制品消费过程的第二阶段。主要特点在于：肉制品消费数量增加，比较关注品种和口味。但距离发达肉制品消费国的重视营养、品牌、情景消费等特点还有较大的差距。

从我国高低收入人群购买肉及肉制品的量值看，高收入人群较中低收入人群的消费保持在1.3-1.5的倍数。可以预期，未来随着收入的提升，中低收入人群带动肉制品消费增长的空间还很大。

低温肉制品具有鲜嫩、脆软、可口、风味佳的特点，且加工技术先进，在品质上明显优于高温肉制品。随着人们生活水平的提高及健康饮食观念的强化，低温肉类制品将在肉制品市场上占据主导地位。近年来低温肉制品逐渐得到越来越多消费者的喜爱，并且发展成为肉类制品消费的一个热点。

我国的传统肉制品经过三千多年世人的改良及加工，以其品种繁多、色泽独特、口味优良等特点深受国内外人士的喜爱。但传统肉制品的加工方式也存在着不少缺陷，质量安全不宜控制、贮藏时间短、只适于家庭式或作坊式小批量生产等。要弥补这些不足，就必须加大对传统肉制品加工方式的研发力度，用现代科学技术改造肉制品传统工艺，大力发展高压技术、真空技术、微生物发酵技术等，与现代化生产相匹配，进而实现肉类加工制品的工业化生产，促进肉制品行业发展。

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349（同微信）