

冻干食品博览会/2019专业OEM代加工展览会

产品名称	冻干食品博览会/2019专业OEM代加工展览会
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

第十屆全球自有品牌產品亞洲展2019上海

目前全球蔬菜、肉类、海产品的冻干食品消费量已达15-18万吨，其中消费量最大的是日本，年消费3万吨左右。随着人们

生活水平的提高,消费者希望能吃到新

鲜可口的、具有高质量的速食[方便食品](#)

,而冻干食品技术正是符合了这一要求。以下对冻干食品发展趋势分析。

3)粉末蔬菜。在欧、美、日市场上,日渐流行一种新的蔬菜加工方法,即用冻干技术加工圆葱、白菜、菠菜、胡萝卜、南瓜等许多种粉末蔬菜。冻干食品发展趋势分析,将粉末蔬菜加入面粉或食糖中,制成蔬菜面条、饼干、糕点和[糖果](#)、[饮料](#)等,能保持蔬菜中的营养成分、纤维质及其色泽、风味。

冻干食品发展趋势分析,经FD技术处理过的冻干食品,内在营养成分的保存率可达到96%以上,而且

食物含有的极轻芳香油也会被保留在食物的表面而不损失。与一般的食品相比，母婴冻干食品最大的优点就是能够保持食物原有的外形、颜色、营养成分基本不变，有时甚至会使一些产品的味道和香味得到增强，改善了食品的风味，增加了食品的适口性，而且食品不需要冷藏就可以长期保存。随着国内对健康产品认识度的提升和妈妈们对孩子健康生长的关注，冻干技术孕婴辅食必将会越来越受消费者的认可和喜爱。

冻干食品发展趋势分析，冻干食品市场需求量大中国引进冻干技术的时间不长，但是其发展的势头和潜力却非常可观。专家分析，仅[方便面](#)

配料领域，中国就有一个巨大的市场。仅此一项，中国每年就需要冻干食品4万吨，而实际上中国目前的年生产量还不足3000吨，市场潜力很大。

冻干技术简称FD，是英文“FREEZE DRIED”的缩写，指真空冷

冻干燥技术，堪称食品行业的黑科技，美国国家[航空](#)

航天局最早将其应用在阿波罗登月宇航员食品中。而知名企业—好想你率先将中国传统食养理念与FD航天黑科技相融合，研发出一系列冻干新品，包括冻干红枣、冻干草莓、冻干黄桃、冻干玉米、冻干黑豆等40余种果蔬谷豆，吸引了不少行业大咖及普通消费者的关注。现从三大分类来分析冻干食品发展趋势

。第九届“全球自有品牌产品亚洲展2018上海”于上海新国际博览中心圆满落下帷幕。2018年12月6日至8日，为期三天的展会人气爆棚，专业观众人数突破20,000，较上一届同比增长50%，展会取得超预期的效果。

参展范围：

可直接进入超市、百货商场、连锁店、折扣店进行销售且适宜做超市贴牌的产品

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349 (同微信)