

2019果蔬制品展览会-贴牌产品展览会

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 2019果蔬制品展览会-贴牌产品展览会 |
| 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

果蔬脆片生产技术于上世纪80年代初期起源于台湾，是以新鲜水果或蔬菜为原料采用真空油炸或非油炸工艺生产的休闲食品，原料来源较为广泛，如苹果、梨、马铃薯、红薯、胡萝卜、香蕉、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、桃、枣、枸杞等等。经过20余年的发展，已经形成了两大工艺技术体系即真空油炸工艺技术和非油炸工艺技术。非油炸工艺技术又包括冻干技术、真空干燥、微波干燥、压差膨化、微波一压差膨化等。

1.1真空油炸工艺果蔬脆片 真空油炸工艺为国内果蔬脆片生产普遍采用的生产工艺，其基本原理是使加工系统处于负压状态下，以食用油作为传热媒介，让食品内部的水份(自由水和部分结合水)急剧蒸发，使果肉组织形成疏松多孔的结构。目前，市场上销售的香蕉脆片、马铃薯片、胡萝卜脆片等果蔬脆片产品大多采用此工艺生

江苏派乐滋食品有限公司

Jiangsu Palarich Food Co., Ltd

展品介绍：

产品系列包括LMD 果蔬脆片系列产品和“果蔬+”

系列产品，LMD 果蔬脆片系列产品主要有草莓脆、

苹果脆、菠萝脆、黄桃脆、葡萄脆、紫葡萄脆、

榴莲脆、杏脆等；果蔬+ 系列产品主要有“果蔬

+ 巧克力”系列

大地生机（福建）农业发展有限公司

LIVELY EARTH (FUJIAN) AGRICULTURE

DEVELOPMENT CO., LTD

台湾三十七年果蔬脆片专业生产商，诚征各省份，

各渠道经销代理，散装供应，欢迎贴牌生产，委

托加工。

我国是世界水果和蔬菜生产大国，2007年水果种植面积1.57亿亩，产量1.05亿吨，蔬菜种植面积2.6亿亩，产量5.65亿吨，均居世界第一，果蔬深加工原料十分丰富。除作鲜食和出口外，主要用作加工生产果蔬汁、果蔬罐头、脱水果蔬和速冻果蔬等产品。国外果蔬加工行业生产集中度高，生产能力和生产规模很大，我国除浓缩果汁已形成规模外，果蔬脆片、脱水蔬菜等产品生产企业规模普遍偏小，集中度低，产品单一，多元化加工不足。

果蔬脆片能够保持果蔬营养成分、生鲜风味，口感酥脆、形态饱满、膨化均匀，可以满足消费者对果蔬脆片食品营养、方便、天然、低脂肪、高膳食纤维的需求，在欧美等发达国家非常畅销，主要用作西餐的配餐食品、休闲食品、制作果珍果粉及速溶饮品等。

果蔬脆片不属于普通的膨化食品，依据我国质检部门对膨化食品市场准入的相关规定：“膨化食品包括以谷物、豆类、薯类等为主要原料，采用膨化工艺制成的体积明显增大，具有一定膨化度的疏松产品，但不包括直接由水果、蔬菜为主要原料，经真空油炸脱水等工艺生产的水果、蔬菜脆片”。同时，果蔬脆片生产中不加入任何膨化(松)剂，不会发生普通膨化食品因膨化(松)剂中含铝、铅等重金属离子而导致最终产品中重金属超标的安全事故，食用非常安全，并极富营养价值。

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349（同微信）