

无锡星源食品 烧烤腌料商 邯郸烧烤腌料

产品名称	无锡星源食品 烧烤腌料商 邯郸烧烤腌料
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

鸡精营养价值的比较：

味精

- 1.味精对人体没有直接的营养价值，但它能增加食品的鲜味，引起人们食欲，有助于提高人体对食物的消化率。
- 2.味精中的主要成分谷氨酸钠还具有治1疗慢1性炎、昏迷、神1经1衰1弱、癲1痫病、胃酸缺乏等病的作用。

鸡精

鸡精虽然鲜美但少有营养。鸡的营养物质大部分为蛋白质和脂肪，吃多了会导致身体肥胖。鸡精中欠缺钙、铁、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸以及各种维生素和粗纤维，长期食用易导致身体亚健康。

选鸡精还是味精?

在实际生活中，作为增鲜和调味，选择味精还是选择鸡精，烧烤腌料生产，这主要看烹饪对象和每个人的口味要求。

如果您的烹饪对象、食物特征、风味比较突出，如肉、鱼等可以选择单一味精，只起到增鲜效果，烧烤腌料商，特别是瘦肉的食品，肌苷酸含量比一般食品高，只需加一点单一鲜味的味精就可达到增鲜效果，这时如果加复合调味料可能有损本身食物的特殊风味。

对酸性菜肴，如：糖醋、醋溜、醋椒菜类等，不宜使用味精。因为味精在酸性物质中不易溶解，酸性越大溶解度越低，鲜味的效果越差。

随着调味品行业竞争的不断加剧，大型调味品企业间并购整合与资本运作日趋频繁，国内优秀的调味品生产企业愈来愈重视对行业市场的研究，特别是对产业发展环境和产品消费者的深入研究。正因为如此，一大批国内优秀的调味品品牌迅速崛起，逐渐成为调味品行业中的翘楚!

中国饮食文化以儒家文化和哲学思想为根基，追求“五味调和”，烧烤腌料代工，讲究艺术享受，而艺术的灵感就来源于调味料。2001-2011年，调味品行业销售额从277.23亿元猛增至1917.89亿元，年均符合增长率高达21.34%。2010年，邯郸烧烤腌料，调味品行业销售收入排在所有食品饮料细分子行业第五位，同比增速32.36%，居食品饮料所有细分子行业第三位。

(三)调味品产业百强统计情况

近三年，调味品产业的产量与同比增长率也是逐年提升的。2016年调味品产业的总产量是79.7万吨，同比增长率为7.7%。产量排名前三名的调味品企业依次为：佛山海天、鸡泽天下红、天津利民。海天的黄豆酱市场占有率非常高;鸡泽天下红是河北的辣椒产业基地，这几年发展比较快;天津利民的增长率达到18%。

调味品产量前十的企业均实现了正向增长，其中杭州丘比增长最快，达到33%。同比增长率排名前三的调味品企业依次为杭州丘比、东莞永益、保定槐茂。

无锡星源食品(图)-烧烤腌料商-邯郸烧烤腌料由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快!