

## 2020膨化食品休闲食品贴牌代工展览会/OEM

产品名称	2020膨化食品休闲食品贴牌代工展览会/OEM
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

自有品牌是零售商拥有并出售的品牌,包括我们通常所指的大批量快速消费品分销商的品牌。目前国内主要经营自有品牌的零售商有沃尔玛、乐购、卜蜂莲花、屈臣氏等，当然也包括电商平台比如亚马逊、网易严选等。

自有品牌包括但不仅仅局限于零售贴牌，零售OEM、零售代加工等生产模式。它是工厂与零售企业根据市场需求联合研发，而后由工厂进行产品代加工生产，由零售企业冠以自己的自有品牌标签，并在自有的商超连锁门店进行营销的一种产品

自有品牌在国外已有几十年的历史，目前日益受到商业企业的重视，尤其是大型零售企业的重视。欧美的大型超级市场、连锁商店、百货商店几乎都出售标有自有品牌的商品。

膨化食品是以谷物、薯类或豆类等为主要原料，采用膨化工艺如焙烤、油炸、微波或挤压等制成体积明显增大的，具有一定膨化度的一种组织酥脆、香味逼真、风格各异的休闲食品。

如雪米饼、薯片、虾条、虾片、爆米花、米果等。

膨化食品以其口感鲜美酥脆、携带食用方便、原材料适用广泛，口味多变等特点，日益成为消费大众喜爱的食品。

富含蛋白质的植物原料经高温短时间的挤压膨化，[蛋白质](#)

彻底变性，组织结构变成多孔状，有利于同人体消化酶的接触，从而使蛋白质的利用率和可消化率提高；产品不易产生回生现象。谷物食品在保存的过程中，回生是经常遇到的问题，由于回生，产品的口感变得粗糙，消化率也大大下降。 [4]

膨化食品还有利于食品中营养素的保存。例如大米膨化后，其中的维生素B1、B6的保存率较蒸煮米饭提高1/5-2/3左右。而且膨化食品经高温高压灭菌消毒，更符合卫生要求。

采用挤压技术加工以谷物为原料的食品时，加入

粮食经过膨化处理，不仅改变了颗粒的外形，同时也改变了内部的分子结构。在膨化过程中，将不溶性长链淀粉切短成水溶性短链淀粉、糊精和糖，于是膨化食品中的不溶性物质减少了，水溶性物质增多了。这种变化，同粮食在人体淀粉酶的作用下发生的变化很相似。这就是说，膨化食品在还未进入体内的时候，就完成了淀粉的部分裂解过程。所以，膨化食品就特别容易被人体消化和吸收

氨基酸、蛋白质、维生素、矿物质、食用色素和香味料等添加剂可均匀地分配在挤压物中，并不可逆地与挤压物相结合，可达到强化食品的目的。由于挤压膨化是在高温瞬时进行操作的，故营养物质的损失小

说起膨化食品人们马上会想到雪饼、薯片、虾条、鸡条等食品，若让大家给膨化食品下个定义那就是一件困难的事了。国内营养学界认为膨化食品又称挤压食品、喷爆食品、轻便食品等等，被成为休闲食品中的新秀。具体讲，膨化食品是以谷物、豆类、薯类、蔬菜等为原料，经膨化设备的加工，制造出品种繁多，外形精巧，营养丰富，酥脆香美的食品

为了让更多的企业进入自有品牌的领域，推动整个行业的发展，自有品牌专业委员会PLSC也在不断的创新，提供更多的服务帮助零供两端的企业提升发展的速度，今年是全球自有品牌亚洲展的10周年，在这个平台上成就了很多供应商。据统计，大多数为5年以上的老展商，其中不乏大量的7年，8年一直持续参展的工厂。展会的面积一直呈现翻倍增长的趋势，国内有越来越多的企业也在认识自有品牌。

上海自有品牌亚洲展 既（OEM贴牌代工展）主要邀请有工厂且有代工能力的企业前来参展，采购商为只有自己品牌但没工厂没生产能力的企业前来采购为他们做贴牌代工，比如大型的超市、百货商场、连锁店、品牌商、电商等！

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349（同微信）