

2020脱水果蔬干/果蔬脆片OEM贴牌展览会

产品名称	2020脱水果蔬干/果蔬脆片OEM贴牌展览会
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 果干

加快发展现代食品产业，是今年的重要任务。一号文件指出，加大食品加工业技术改造支持力度，开发拥有自主知识产权的生产加工设备。实施主食加工业提升行动，积极推进传统主食工业化、规模化生产，大力发展方便食品、休闲食品、速冻食品、马铃薯主食产品。

近年来，果干产品开始流行，芒果、柠檬、草莓、菠萝、圣女果、巴乐、榴莲干等果脯产品。价格虽然不低，但其美妙的口感深受小朋友、白领的喜爱

果蔬营养价值高，但是容易变质腐烂，一般都很难运输和长期贮藏，

具有较强的时令性和地域性

。随着技术的革新与发展，对果蔬进行深加工形成脱水蔬菜和冻干果蔬，将果蔬中所含过多水分脱去，而果蔬中所含叶绿素和维生素仍能保存，食用时只要将果蔬浸入清水中即可复原，并保留果蔬原来的色泽、营养和风味。冻干果蔬脆片越

来越流行，据相关部门统计，我国脱水蔬菜

出口量迅猛增加，尤其是在世界总产量中的比例也越来越大。果蔬脆片现在成为一类新型食品，日前已有的蔬菜包括番茄、辣椒、莲菜、卷心菜、香菜、香葱、洋葱、菠菜、香菇、山药、西兰花、胡萝卜、甘薯等，水果也包括桂圆、香蕉、苹果、哈密瓜、草苻、菠萝、桃子、葡萄等。一些学者对冻干技术进行了研究，结果表明冻干技术能够更好地保留原材料的营养且口感较其他干燥方式更好。李裴研究了胡萝卜干燥技术，结果表明相较于热风干燥和真空干燥，真空冷冻干燥对样品品质影响小。申江等人对桂圆进行真空冷冻干燥后，桂圆的原有风味不改变，尤其是复水后形态、风味和口感与鲜桂圆相比差异不大。黄劲松研究表明真空冷冻干燥后磨菇复水性、维生素保留率均高于热风干燥，而形变和褐变程度均低于热风干燥。

工厂为卖场、超市、百货公司等零售店进行代工生产，贴零售店品牌，再由零售店在其门店销售的行为！

零售自有品牌，是工厂为卖场、超市、百货公司等零售店进行代工生产，贴零售店品牌，由超市一次性买进并销售的行业。

自有品牌包含但不于零售贴牌、零售OEM、零售代加工等生产模式，一件好的自有品牌产品是零售商和供应商能力合作的产物。

通俗来说，自有品牌产品，是指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。