

2020坚果炒货果干展览会-OEM果蔬脆片展览会

产品名称	2020坚果炒货果干展览会-OEM果蔬脆片展览会
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	17317106842 13661406349

产品详情

我国果蔬脆片生产工艺特点及发展现状 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产。

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。

自有品牌，一般指零售商自有品牌，通常指工厂进行代工生产，卖场、超市、百货公司等零售商冠以自有品牌标签并仅在自有商超连锁门店进行营销的产品。自有品牌产品生产模式包含但不于零售贴牌、零售OEM等。

OEM生产，也称为[定点生产](#)，俗称代工（生产），基本含义为品牌生产者不直接生产产品，而是利用自己掌握的关键的核心技术负责设计和开发新产品，控制销售渠道。

原始设备制造商具体的加工任务通过合同订购的方式委托同类产品的其他厂家生产。之后将所订产品低价买断，并直接贴上自己的品牌商标。这种委托他人生产的合作方式简称OEM，承接加工任务的制造商被称为OEM厂商，其生产的产品被称为[OEM产品](#)。可见，定点生产属于[加工贸易](#)中的“代工生产”方式，在国际贸易中是以商品为载体的[劳务出口](#)

OEM是[社会化](#)

大生产、大协作趋势下的一种必由之路，也是资源合理化的有效途径之一，是社会化大生产的结果。在欧洲，早在20世纪60年代就已建立有OEM性质的行业协会，1998年OEM生产贸易已达到3500亿欧元，占欧洲工业总产值的14%以上，OEM生产已成为现代工业生产的重要组成部分。随着经济全球化发展趋势的进一步加快，OEM需求商有可能在更大范围内挑选OEM供应商，特别是向加工制造成本低廉的国家和地区转移。