

中国肉类协会在京召开第四届中国国际肉类工业展览会新闻发布会

5月30日,中国肉类协会在京召开第四届中国国际肉类工业展览会新闻发布会。中国肉类协会和世界肉类组织在成功举办了三届中国国际肉类工业展览会的基础上,将于7月24日在北京新世纪日航饭店召开“2006中国国际肉类大会暨肉类工业品牌发展战略研讨会”,并于7月25~27日在北京展览馆共同举办“2006年第四届中国国际肉类工业展览会”,同期还将举办“首届中国肉类食品文化节”。中国肉类协会决定开展“中国肉类工业影响力品牌”活动是为了深入贯彻党的十六届五中全会提出的“未来五年我国要形成一批拥有自主知识产权和知名品牌、国际竞争力较强的优势企业”的战略规划,推进实施企业品牌战略,提升行业品牌排头兵的公众形象,培育行业内具有国际影响力的知名品牌,提高我国肉类行业国际竞争力。

本届大会和展览会是由世界肉类组织和肉类协会联合主办的中国专业性强、规模大的肉类食品行业盛会。并且拥有着很强的组织阵容,美国肉类出口协会、澳洲肉类及畜牧业协会、爱尔兰食品局、德国肉类协会、蒙古国肉类协会、俄罗斯肉类协会、新西兰肉类协会以及中国肉类协会各省市分会,五个专业委员会,六大区办事处将全力协助组织推广本届“两会”。

在前几届大会的基础上,本届展览会的展出面积扩展到了30000余平方米,将有近500余家国内外肉类行业企业参展。参展企业类型涉及肉类食品加工、肉类机械设备、肉类食品添加剂、肉类食品包装、肉类加工技术等,至今本届展会招展工作已经接近尾声。

在本届展览会期间商贸交流和肉类专题活动也是丰富多彩,

大会组委会不但就肉类行业企业最关注的课题组织专题讲座和交流专场而且还将在本次大会中拟召开“首届中国肉类食品文化节”。

“2006中国国际肉类大会暨肉类工业品牌发展战略研讨会”和“2006年第四届中国国际肉类工业展览会”构筑了世界肉类工业贸易平台,展示了肉类行业企业辉煌成就、增进了全球肉类贸易合作交流、实现了肉类行业企业发展共赢。



“非油炸杂粮方便面”锦上添花 新型食品专家鉴定营养丰富、技术先进

近日,中国食品科学技术学会组织专家委员会,在漳州市金峰食品工业有限公司召开鉴评会,对其生产的“非油炸杂粮方便面”系列产品进行了鉴评。中国食品科学技术学会秘书长孟素荷、中国食品科学技术学会副秘书长邵薇、中国营养学会常务副秘书长贾建斌、北京营养源研究所副所长李东、中国农业大学食品科学与营养工程学院教授胡小松、北京五谷道场食品技术开发有限公司、华龙日清食品有限公司、广州汇香源生物科技有限公司的有关领导等出席了此次鉴评会。

专家们深入生产一线实地考

察,详细审阅了该公司提供的有关文件,精心品尝了“非油炸杂粮方便面”,经认真讨论,一致认为:漳州市金峰食品工业有限公司生产的“非油炸杂粮方便面”,改变了传统油炸生产方式,选用多种杂粮为原料,采用两次挤压蒸煮技术,生产出来的产品具有弹性、耐浸泡、复水快、不断条、不混汤、有咬劲、细腻清爽等特点,是一种营养丰富的新型方便面食品。产品新颖、营养丰富、技术先进,具有国内先进水平。专家委员会一致通过鉴评,并列为学会“推荐产品”。

鉴评会上,专家们纷纷发言,一致认为:非油炸方便面特

别是杂粮非油炸方便面是未来增长的主要趋势,目前方便面每年销售收入达四百多亿,预计在未来的3~5年之内,将增长到八百亿到一千亿,增长一倍多,估计这些增长将主要来源于非油炸方便面。

据了解,非油炸方便面技术出现已经有4年,在欧美、日本、韩国等国家,非油炸方便面已经成为主流,占据方便面市场60%的份额。而我国非油炸方便面刚刚起步,非油炸方便面是消费者追求的新潮流,是方便面市场发展的新趋势,是方便面行业升级换代全面营养健康的新方向。

(刘思绮)