

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



食品资源尽在《食品资源》
Food sources are all in FOODSOURCES

2024年 第4期 总第109期
www.food-sources.com

2024

第十三届北京食品科技论坛

🕒 2024年10月25-27日 📍 中国·北京



“码”上报名



Bakery China Autumn
China Home Baking Show

2024



第9届中国国际焙烤秋季展览会 第7届中国家庭烘焙用品展览会

10月17-19日 武汉国际博览中心



面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙市场的全国性B2B2C专业平台



● ● ●
BakeryChina
www.bakerychina.com
010-63430880/010-63430990



iBakery China
焙烤商贸云



Bakery China
官方微信

主办单位:中国焙烤食品糖制品工业协会 | 北京贝克瑞会展服务有限公司



欢迎关注展会官方微信

青岛·红岛国际会议展览中心
Qingdao Hongdao International Convention & Exhibition Center

2024.10.30-11.1

主办机构 (Organizer)



中国国际贸促会农业行业分会
Agriculture Sub-Council, CCPIT

海外协办 (Overseas Co-Organizer)



美国海洋展览公司
Sea Fare Expositions, Inc.



全球渔商荟

<https://www.cfse-live.com>

中国国际渔业博览会线上商务平台
助力线下实体展会



PC端·移动端

地址: 北京市朝阳区麦子店街20号楼8层(100125)

TEL: 86 10 591944788/345/4748

FAX: 86 10 59194861 联系人: 孙先生 张小姐

TEL: 86 10 5867 2620/60/80

FAX: 86 10 58672600 联系人: 张先生 陈先生

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



社长 赵明
编委会主席 徐龙
顾问 张子平
副社长 张欢
唐立娜
主编 赵明
销售总监 张欢
编辑 王晓辉
设计总监 余晓娟
订阅及商务合作 13910411339
电子邮箱 1708193630@qq.com
官方网址 www.food-sources.com



食品资源尽在《食品资源》
Food sources are all in FOODSOURCES

免责声明：

本刊包含的所有文字、图片及版式设计等，未经《食品资源》杂志明确授权，任何单位或个人均不得以任何形式进行转载或用于其他任何目的。本刊支付的稿酬涵盖了作品在印刷版及各种数字媒体形式上的著作权使用费。向本刊投稿的作者，除非特别声明，均视为已同意上述条款。同时，本刊保留对投稿作品进行编辑的权利。

由于本刊编撰时间紧，涉及到的作者多，我们未能一一取得联系，请文献作者见刊后及时联系本刊编辑部，我们将按照相关标准向您支付稿酬。

All texts, photos, and layout designs in FOODSOURCES should not be reprinted or used for any other purposes in any form by any units or individuals without the consent of the copyright owner. The contribution fees paid by FOODSOURCES cover the copyright royalties for both its printed version and various forms of digital media. FOODSOURCES also has the right to edit the work. Authors who contribute to FOODSOURCES are deemed to agree with the above conditions unless otherwise noted.

Due to the tight time for the compilation of this journal, we can't get in touch with each authors involved. Please contact with our Editorial Department if you see the publication of journal, and we will pay you in accordance with relevant standards.



食品资源

2024年 第4期 总第109期

广告索引：

2024第十三届北京食品科技论坛
第9届中国国际焙烤秋季展
第27届中国国际渔业博览会
2025Anuga世界食品（深圳）博览会
小码大众（武汉）冷链物流有限公司
西卡中国
元盛食品制造(上海)有限公司
丰田台励福叉车
普如伟萨食品机械（上海）有限公司
上海双慧装饰技术有限公司
盐城市花美蜂蜜制品有限公司
内蒙古天牧臻肉业有限公司
烟台欣和企业食品有限公司
海乐香辛料（济南）有限公司
天津鑫建食品贸易有限公司
江苏大江智能装备有限公司
山东谊锦成智能设备有限公司
雄县旭日纸塑包装有限公司
第15届上海国际餐饮食材展
第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会
第二十七届FHC上海环球食品展
2024swop包装世界（上海）博览会
上海爱厨易企业发展有限公司
冰轮环境技术股份有限公司
辽宁台安高新农业产业开发区



www.anuga-cn.com
Shenzhen, 24.-26.04.2025
深圳会展中心(福田)

世界食品(深圳)博览会

荟聚全球美食, 共话活力市场



扫码关注



参展报名



同期举办: **SIGEP**

主办单位



CONTENTS 目录

2024年 第4期 总第109期

书香食韵 CULTURE

P9

萃拔

会客厅 SALON

P12

2024AMCC 肉类消费论坛专题报道



P30

同“台”共创 “安”心共享
台安专题

识品智造 TECHNOLOGY

P34

2024AMCC肉类消费论坛
Meat创新奖获奖企业第一组

P42

TA 说 TA TALK

主厨风采 GRACE

P46

走近对烹饪艺术无限热爱与追求的
陈光师傅

识品知源 ORIGIN

P50

茶源科技：
中国茶的抗氧化特性在食品技术中的创新应用



商业价值 VALUE

P56

食品的审美法则



食聊食疗 HEALING

P72

读《诗经》，品食疗

P78

职来职往 CAREER

P79

展会预告 CALENDAR OF EVENTS

食有名堂 CONCEPT

P65

荷叶





400-678-0156



小码大众： 农食品全渠道冷链分发数智化供应链服务商

在“万物互联”和“万物到家”的大背景下，小码大众依托于全链路数字化全渠道交付冷链中心，以及码尚配S2B算法驱动集配共配中台，创建城市本地生活即时供应链，成为未来城市的新基础设施之一。

小码大众线下链接冷链园区+全渠道冷链交付配送网络，线上基于小码冷链云MINIMAT SAAS数字化为保障，通过“技术+运营”在长尾中创建规则及冷链物流服务标准，汇聚安全食材品类矩阵，创造数字化高效供应链以及算法驱动赋能经销商实现了“一盘货集采共配”赋能城市经销商服务千社万店，极大提升了数据透明度和深度分销渗透率，实现了商流扁平化和物流集约，码尚配S2B整体供应链效率较传统分销模式提升了15%以上。

目前，小码大众在全国拥有上海、北京、广州、武汉、成都、福州、西安等十个冷链共仓共配中心，以及近200家各地市冷链物流加盟小码城市伙伴，为星巴克、蒙牛、雀巢、三全食品、浔味堂、荷美尔、小梅园、大希地、茶颜悦色等300+客户提供共仓共配专业冷链物流服务。

小码大众由普洛斯隐山资本、住友商事、韵达股份、音飞集团、拓锋投资、英诺天使基金等多家国内外知名基金共同投资，团队主要有IT、互联网和供应链资深专业团队共同创建，多数员工都来自于知名外企和大型的IT研发企业。小码大众团队秉承“客户第一，团队成长、科技驱动、追求卓越”的核心价值观，在未来，小码大众秉承“SUPPLY SAFE FOODS FOR ALL让更多人惠享安全食品”的企业使命，全力以赴实现“每个城市都有一座小码大众全渠道交付冷链中心”的企业愿景。



小码大众冷链事业部总经理 蒋丹 18696114268

TALK TO AI

以下文字由“ChatGPT”生成

Q: 食品企业如何降本增效？

A: 食品企业要降本增效可以从多个方面着手，以下是一些建议：

1.优化供应链管理：

确保供应链的高效运作，减少库存积压和过多的物流环节。
与供应商建立良好的合作关系，谈判获取更有竞争力的价格和条件。

2.提升生产效率：

引入先进的生产设备和技术，自动化生产流程，减少人工成本和生产时间。
优化生产排程和工艺流程，减少废品和返工，提高产品质量和产量。

3.控制成本支出：

定期审查和优化运营成本，包括能源、劳动力、原材料等方面的费用。
采购过程中采用成本管理技术，确保获得最佳的价格和条款。

4.推广节能减排措施：

实施节能减排政策和技术，降低能源消耗成本，例如使用高效能设备和能源管理系统。

5.产品研发与创新：

不断进行产品研发和创新，推出符合市场需求和消费者偏好的新产品，提高市场竞争力。

6.员工培训与激励：

提高员工技能和生产效率，通过培训和激励措施增强员工的工作动力和效率。

7.市场营销策略优化：

优化市场营销和销售策略，提高产品销售量和市场份额，增加收入来源。

8.质量管理与成本控制：

强化质量管理体系，减少产品质量问题带来的额外成本和损失。

通过综合考虑以上因素，并持续进行数据分析和改进，食品企业可以有效降低成本、提高效率，从而增强企业的竞争力和盈利能力。

书香食韵

CULTURE

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



徐龙先生与法国总统御厨同在颁奖典礼上获奖后合影

2024年,《食品资源》杂志将连载由徐龙撰文,孙英宝绘图的《香料植物之旅》,自2021年12月出版发行以来,受到广大读者的青睐,该书于2022年6月入围号称“国际美食图书奥斯卡”的第27届世界美食美酒图书大奖赛(Gourmand World Cookbook Awards),并荣获该大奖赛15类“食物和自然类”(Food&Nature)大奖。

由于首次印刷全部售罄,根据市场需求,于2022年金秋时节,北京大学出版社作了第二次印刷发行。

徐龙在自序中说:在我收集的百余种与香料有关的书籍中。有三分之一是不同语种的外文专著,中文书籍中有许多是繁体字或简体字的翻译作品,也有一些从栽培、加工等角度探究香料的原创作品。我发现,几乎没有从科学、历史、文化及烹饪应用角度,综合性地介绍香料植物的中文原创作品。在香料植物知识的海洋中,我为自己所撷取的朵朵浪花感到陶醉、愉悦。在许多疑问解开后,有了与更多人分享的想法,于是我开始尝试学着写一些小文,陆续发表在《中国烹饪》《中国食品》《新西餐》《环球美味》《饭店美食之旅》《名厨》《餐饮世界》等杂志及《中国食品报》《中国妇女报》

《劳动午报》等报纸上。我也曾接受邀请,在中央人民广播电台“都

市之声”(现“经典音乐广播”)的《月吃越美》《乐活四九城》及北京人民广播电台“文艺广播”的《快乐超级旅行》《吃喝玩乐大搜索》“交通广播”的《旅途》等栏目中宣传介绍香料植物及餐饮文化,在北京电视台生活频道《食全食美》、卡酷频道《父母学堂》和旅游卫视《畅游北京》等栏目中与观众交流,展示和制作利用香料的美食。

本书绘图的孙英宝先生是中国科学院植物研究所画师,王文采院士学术秘书,浙江大学特聘客座讲师。从事植物科学绘画工作二十余年,所绘植物涉及百余个科,绘制图版八千多幅。先后参加《中国植物志》《中国树木志》《中国高等植物》以及Flora of China等重要著作的绘图工作。出版有《植物科学绘画:从入门到精通》《植物科学绘画+自然教学法》等多部作品。孙英宝先生书中每一种香料植物都绘制了美轮美奂的“肖像”画。这些植物科学画色彩斑斓、造型优美,既写实,又富于艺术美感,且采用了彩色与黑白对比的表现形式,有利于读者理解植物科学绘画的过程与表现力。为了让读者更直观地看到香料植物在美食中的应用,书中还配有相应的菜品照片。这些出色的美食写真一定能为读者的香料植物之旅增添趣味。FS



蒟拔

Long pepper



蒟拔又叫毕勃、蒟菱(bá)、蒟菝(bá),是胡椒科胡椒属的多年生藤本植物。茎下部匍匐,枝横卧,质地柔软,有棱角和槽,幼时

密被短柔毛。叶互生,卵状心形。雌雄异株,穗状花序,花小。浆果卵形,先端尖,形状如桑葚。

蒟拔是胡椒的近亲,所以也叫长胡椒(long pepper)。胡椒的英文pepper衍生自拉丁文piper,而其语源则是梵语 pippali。有意思的是,梵语pippali的真正所指并非胡椒,而是蒟拔。

蒟拔原产于印度等南亚和东南亚国家。古代印度典籍《夜柔吠陀》和《阿达婆吠陀》中就提到了它。公元前5世纪前后,有

“医圣”之称的古希腊医生希波克拉底曾把它当作药用植物，主要用来治疗感冒、发烧和胃病。

古代欧洲人曾经把所有胡椒科植物的果实统称为胡椒。古罗马博物学家老普林尼一直错误地认为荳蔻和胡椒来自于同一种植物，两者之间的区别只是形状不同而已。有研究认为，荳蔻可能是欧洲人最早认识和喜欢使用的香料之一。

从古罗马到文艺复兴时期，荳蔻一直都是欧洲人钟爱的香料。荳蔻这种产于印度西南部的香料，比印度南部的胡椒更容易获取，因此荳蔻就有了贸易优势，再加上那更加浓郁的香气，它在那个时代的流行程度完全超过了胡椒。老普林尼在其撰写的《博物志》中，记载了公元77年胡椒与荳蔻在罗马的价格，当时荳蔻比白胡椒贵一倍，比黑胡椒差不多贵四倍。古罗马美食家阿皮修斯在其《论烹饪》一书中记述的胡椒，应该为荳蔻。14世纪，法国王室御厨泰勒温所撰写的《食谱全集》中，荳蔻的使用频率也高于胡椒。

荳蔻在后来逐渐受到冷落，有两个原因。

一个原因是15世纪哥伦布抵达新大陆并发现了辣椒。辣椒干燥后味道与荳蔻相似，而且辣椒还可以在更多的地区进行栽培，对于欧洲人来说更易获得。

另一个原因是17世纪中叶，葡萄牙国王鉴于胡椒造假泛滥，下令禁止销售其他胡椒科的香料，荳蔻受到牵连，被迫淡出了欧洲人的餐桌。

如今，荳蔻与胡椒都是物美价廉的香料，但从适用范围上来看，荳蔻远不如胡椒适用广泛。这有可能是因为荳蔻的辛辣比胡椒更



强劲，所以，荳蔻一般是与其他香料混合之后，研磨成粉状使用，例如摩洛哥和埃塞俄比亚香料都是如此。荳蔻中的生物碱——“胡椒碱”，是其产生辛辣味的主要成分。

关于荳蔻这个名字，李时珍解释说它是由古代番语（外国语言或外民族语）音译而来。

荳蔻在我国的云南、广西、广东和福建等地都有栽培。在中餐的烹饪中，它经常会与其他香料配合，主要用于鱼肉类的烹调，比如用于以烧、烤、烩、卤、酱、炸、涮等方式烹制的鱼肉中。它也是调制粤菜卤水和重庆火锅汤料配方的秘密武器。偶尔可见到单独使用，如“荳蔻童子鸡”“荳蔻鱼头”“荳蔻鲫鱼羹”等。

荳蔻干燥后的果穗可以入药，中医认为其有温中暖胃的功效。FS

会客厅
SALON

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

重塑人食新

2024 AMCC

肉类消费论坛

Annual *M-eat* Consumption Conference

专题报道





2024年7月17日至19日，在沈阳这座历史悠久的城市中，由《食品资源》主办的“重塑焕新”2024第四届AMCC肉类消费论坛圆满举行。本次论坛不仅汇聚了政府、学术界、企业界等众多领导、行业专家与精英，还通过一系列精彩纷呈的活动，共同探讨了肉类消费的新格局，为肉类产业的转型升级注入了新的动力。



会客厅 - SALON -





闭门沙龙: 炙热相聚, 共启新篇

2024年7月17日,“炙热相聚 沈水之阳”食品资源城市会客厅闭门沙龙,在主办单位《食品资源》社长赵明女士的主持下揭开帷幕,随后由联合主办单位辽宁台安高新农业产业开发区管委会主任常亮和特别支持单位沈阳市吉祥食品机械有限公司沈阳鑫吉祥机械制造集团总经理王蜜怡进行致辞,闭门沙龙正式开始。

闭门沙龙上,朱文奇秘书长分享了“肉禽产业链供应链建设要点及机遇与挑战”、魏新征律师则对“食品工厂和餐饮面临的法



律问题”进行了深度剖析、行业资深专家樊红旺针对行业关注热点进行了分享。



在张子平专家和刘登勇教授的主持下,沙龙进入了高潮阶段。辽宁省食品安全协会执行会长王欣及行业专家与企业代表围绕肉禽产业链供应链建设、食品工厂和餐饮面临的法律问题、行业人才问题等多个热点话题展开了深入探讨,为参会者提供了宝贵的见解和思路。



论坛盛况：重塑焕新，破卷前行

2024年7月18日，在赵明社长的主持下，辽宁台安高新农业产业开发区管委会主任常亮和辽宁省食品安全协会执行会长王欣分别

进行了致辞，对论坛的召开表示热烈祝贺，并期待通过此次论坛推动肉类产业的转型升级和高质量发展。



论坛首日，多位行业专家和学者带来了精彩的主题报告。渤海大学教授刘登勇以“消费主导 创新驱动肉类产业新生态”为题，深入分析了消费对产业发展的拉动作用，以及“Z时代”食品消费群体的变化和我国肉类消费趋势的变化。他强调，随着生活水平的提高和消费需求的多样化，肉类产业必须不断创新，以满足消费者的新需求。



随后,在中国轻工企业投资发展协会副理事长刘旭的主持下,行业资深专家樊红旺、华创证券食品饮料组高级分析师彭俊霖、辽宁省饭店餐饮协会副会长/刘敬贤餐饮集团总经理/辽宁省团餐预制菜产业园总经理季杨、滁州爱厨易食品有限公司总经理陈远通、冰轮环境技术股份有限公司市场发展部总监/高级工程师王立群、蜀海(北京)供应链管理有限公司产品总监王境波分别作主题报告,分别就国内肉制品发展趋势、企业如何在各个环节降本提效、如何推动餐饮高质量发展,满足多层次消费需求、如何实现风味的创新与经典的传承、低碳环保冷热科技助力肉类产业高质量发展、供应链助力肉类产业上下游协同一体新发展等话题进行了分享。这些报告不仅涵盖了肉类产业的多个方面,还提出了许多具有前瞻性和创新性的观点和建议。



圆桌论坛：深度交流，共谋发展

论坛期间，还举办了多场圆桌论坛，邀请行业专家和企业针对不同话题进行探讨。



圆桌论坛一由天津市肉类协会会长邢艳玲主持，参加讨论的嘉宾分别是：山东得利斯食品股份有限公司总裁于瑞波，丹麦农业和食品委员会驻华首席代表劳九迟，内蒙古塞

飞亚农业科技发展股份有限公司副总经理/德国博士研究生常思远, 智利爱阁食品市场部经理陈静, 乌拉圭肉类协会商务经理谢婷婷。嘉宾们围绕“全球可持续发展肉类供应链建设”的主题, 针对当前国际形式发展如何应对肉类产业发展, 国际肉类供应链未来的发展趋势以及国内产业布局对国际贸易的影响与发展等方面进行探讨。

圆桌论坛二由滁州爱厨易食品有限公司总经理陈远通, 参加讨论的嘉宾分别是: 北京天福号食品有限公司总经理刘刚, 江苏费



氏集团股份有限公司董事会主席费红军, 内蒙古肉牛产业协会会长李杰, 元盛食品制造(上海)有限公司总经理胡志定, 新希望集团美好食品研发总经理连军强, 北京二商肉类食品集团有限公司副总经理兼技术中心主任/渤海大学研究生产业导师闵成军, 嘉宾们围绕“中国可持续发展肉类供应链建设”, 针对“卷”各企业如何用何策略应对, 后疫情时代如何看待品牌的传承与创新等方面进行探讨。

圆桌论坛三由首农食品集团技术专家/《食品资源》顾问张子平主持, 参与讨论的



嘉宾分别是：中粮集团辽宁区域平台秘书长齐文，沈阳鑫钰隆供应链有限公司董事长助理李纹墨，河南中大恒源生物科技股份有限公司总经理李珍，YOSHIKAWA吉川户外亚太地区负责人刘金鹏，沈阳亚食联贸易有限公司总经理李坤，盐城市花美蜂蜜制品有限公司董事长殷作峰，嘉宾们围绕“构建‘色香味形义’供应链让情绪撬动产品价值”，针对肉类产品的文化感，火锅产品未来发展方向，产品创新等方面进行探讨。



圆桌论坛四由渤海大学教授/辽宁省肉类食品专业技术创新中心主任/辽宁台安高新农业产业开发区产业发展顾问刘登勇主持,参与讨论的嘉宾分别是:冰轮环境技术股份有限公司市场发展部总监/高级工程师王立群,沈阳市吉祥食品机械有限公司/沈阳鑫吉祥机械制造集团总经理王燮怡,西卡(中国)有限公司西卡地坪涂料食品团队销售总监朱杰,上海嘉迹实业有限公司创始人&总经理张新海,上海康久消毒技术股份有限公司总经理周立法,沈阳馨瀚建筑安装工程有限公司总经理王志刚,嘉宾们围绕“新质动能驱动肉类产业创新高质量发展”,针对如何通过技术或产品创新,为肉类产业高质量发展提供服务保障等方面进行探讨。

这些圆桌论坛不仅为参会者提供了一个交流思想、分享经验的平台,还促进了产业链上下游企业之间的合作和共赢。

颁奖环节:表彰先进,树立标杆



2024年7月18日晚上,“M-eat 创新奖”现场颁奖环节将论坛推向了高潮。众多优秀企业和产品脱颖而出,获得了这一殊荣。这

些企业和产品不仅代表了肉类行业的最高水平,还为行业注入了新的创新活力和发展动力。同时,辽宁台安高新农业产业开发区管委会主任常亮为本次作为志愿者参加活动的渤海大学学生颁发证书,表彰在会议期间他们的辛勤付出和支持。



展望未来，续写辉煌



7月19日论坛，在首农食品集团技术专家/《食品资源》顾问张子平主持下，扬州大学中餐繁荣基地主任/扬州大学旅游烹饪学院副院长孟祥忍进行了主题分享，他强调了对人才培养对肉类产业创新发展的重要性，并呼吁行业内外共同关注和支持人才培养工作。

随后，圆桌论坛五由世界御厨协会会员/全国技术能手/中国烹饪大师/(原)人民大会堂西餐厨师长徐龙主持，参与讨论的嘉宾分





别是: 福德汇止观小馆(米其林一星餐厅) 辽河渡口创始人张嵩, 沈阳沈飞实业有限公司出品总监高玮, 鑫奉天创始人李东生, 辽宁饭店协会日料专委会主席史晓明, 王家大院饭店董事长王洪海, 盘锦辽河豚老菜馆总经理王业刚, 嘉宾们围绕“从餐饮渠道需求驱动肉类供应链创新生态发展”, 针对肉类原料及加工食材的需求, 对肉类创新食材的一些需求, 餐饮企业如何面对消费降级, 在采购、品控、与消费者沟通环节等有哪些秘诀, 让企业能够立于不败之地, 取得好的口碑等方面进行探讨。



圆桌论坛六由沈阳华美食品有限公司董事长李杨主持, 参与讨论的嘉宾分别是: 蒙牛集团学生奶东北区负责人武国龙, 中天远大餐饮集团副总裁刘凯龙, 沈阳诚真餐饮有限公司常务副总魏巍, 辽宁鑫凯商业管理服务有限公司董事长李延民, 阜新富百年餐饮有限公司总经理张立明, 嘉宾们围绕“从团餐需求驱动肉类供应链创新生态发展”, 针对上下游产业链的需求, 产业形式的判断, 限制团餐企业食品安全发展的关键是什么等方面进行探讨。





2024年7月19日，“重塑焕新”2024第四届AMCC肉类消费论坛圆满闭幕，感谢联合主办单位、特别支持单位和支持单位对《食品资源》的大力支持，感谢所有嘉宾代表对《食品资源》信任和支持。

本次论坛的圆满举办，不仅为肉类产业的转型升级提供了宝贵的经验和思路，还促进了产业链上下游企业之间的合作和交流。未来，AMCC将继续深化与国内外同行的交流与合作，共同推动肉类产业的高质量发展。





感谢特别支持单位：

上海爱厨易企业发展有限公司、冰轮环境技术股份有限公司、西卡（中国）有限公司、沈阳鑫吉祥机械制造集团有限公司、普如伟萨食品机械（上海）有限公司、上海宝艳实业有限公司、盐城市花美蜂蜜制品有限公司、龙江元盛食品有限公司、上海嘉迹实业有限公司、青岛啤酒（鞍山）有限公司、新疆冠颐酒业有限公司、辽宁文明基业科创公司/锦州湾酒业、山东谊锦成智能设备有限公司、沈阳馨瀚建筑安装工程有限公司、贵州

仁怀大国古将酒业有限公司、河南中大恒源生物科技股份有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司等单位特别支持赞助。

特别鸣谢参与展台的21家企业：

- B01 沈阳鑫吉祥机械制造集团有限公司
- B02 河南中大恒源生物科技股份有限公司
- B03 上海嘉迹实业有限公司
- B04 西卡(中国)有限公司
- B05 山东谊锦成智能设备有限公司
- B06 上海爱厨易企业发展有限公司
- B07 盐城市花美蜂蜜制品有限公司
- B08 普如伟萨食品机械(上海)有限公司
- B09 元盛食品制造(上海)有限公司
- B10 辽宁安九动物营养食品有限公司
- B11 冰轮环境技术股份有限公司
- B12 鞍山丰盛食品有限公司
- B13 鞍山六和嘉好食品有限公司
- B14 辽宁富安农业发展有限公司
- B15 辽宁禾丰蛋业有限公司
- B16 鞍山老鑫隆食品制造有限公司
- B17 辽宁星河食品有限公司
- B18 贵州仁怀大国古将酒业有限公司
- B19 辽宁文明基业科创公司/锦州湾酒业
- B20 新疆冠颐酒业有限公司
- B21 蒙牛集团 **FS**







同“台”共创 “安”心共享 台安专题



7月18日下午,《食品资源》与联合主办单位台安县委、县政府和台安高新农业产业开发区管委会成功举办“同‘台’共创、‘安’心共享”为主题的招商推介活动及“台安之夜”欢迎晚宴,台安县招商推介会以会为媒、畅叙友情,与200余位肉类行业相关协会、食品企业、专家学者、金融机构负责人寻求合作、共谋发展。



在会议期间,县委书记苑振超参观展位并建立台安会客厅与众多企业家朋友座谈交流,希望通过加强双方的交流互动,深化合作对接、达成共识,更好地促进企业和地方经济发展实现新跨越。



主题推介会上,由县委书记苑振超同与会嘉宾分享台安优越的比较优势、丰富的农业资源、优势的载体平台、良好的营商环境、台安高新农业产业开发区管委会主任常亮推介园区。随后,由鞍山九股河总经理杜刚、辽宁安井食品公司副总经理丁浩宸进行主题分享,为会议增添了更多行业内的专业视角和实战经验,也进一步加深了大家对台安县农业产业发展潜力和市场前景的认识。



招商推介活动期间, 台安高新农业产业开发区向《食品资源》杂志社社长赵明等5位企业家颁发产业招商大使聘任证书



苑振超书记和辽宁省食品安全协会副会长陈晓伟、辽宁省饭店餐饮协会副会长沈兰



上台为辽宁餐饮食材供应链基地揭牌最

辽宁省食品安全协会副会长、辽宁省食品安全协会火锅烧烤专委会主席陈晓伟和沈阳鑫钰隆供应链有限公司总经理苏生为辽宁省食品安全协会火锅烧烤专业委员会揭牌。





招商推介活动最后, 台安高新农业产业开发区与上海爱厨易企业发展有限公司签约食品风味配料加工项目、与江苏费氏集团签约肉丝及肉松加工项目、与沈阳鑫钰隆供应链有限公司签约食品供应链项目、和黑龙江省肉类协会、天津市肉类协会签约共建合作项目。



招商推介活动后, 与会的50余位企业家走进台安, 先后参观了六和嘉好、安井食品、辽宁禾丰、九股河食品等企业, 近距离了解台安高新农业产业开发区发展现状、企业生产经营情况。与会企业家和农开区招商大使对台安资源禀赋、产业基础、政策环境和龙头企业充分认可, 并表示将迅速推动签约项目落地, 同时发挥优势, 引领会员企业和关联企业布局台安, 推动食品产业集群化发展, 实现优势互补、携手共赢。FS



识品智造

TECHNOLOGY

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



2024 AMCC | 肉类消费论坛
Annual M-eat Consumption Conference

meat 创新奖

获奖企业第一组



大口吃肉系列休食 北京天福号食品有限公司	水晶香肠 长沙唐人神食品销售有限公司
脆虾鸡肉酥 江苏贵氏集团股份有限公司	骨汤鲜卤酱板鸭 湖南唐人神肉制品有限公司
盐水鸭 内蒙古塞飞亚农业科技发展股份有限公司	招牌熏酱猪头肉 天津拾耕记品牌管理有限公司
薄切卤香和牛肉 龙江元盛食品有限公司	榴芒鸡 锦州九丰食品有限公司
香草鸡排串 沈阳华美食品有限公司	虎皮鹌鹑蛋 辽宁禾丰蛋业有限公司

产品大奖





大口吃肉系列休食
北京天福号食品有限公司

品牌故事:

中华老字号——天福号, 始创于1738年(清乾隆三年), 距今已有280余年历史。天福号的酱肘子曾作为清宫御膳必备佳肴获赐进宫腰牌, 在京城享有“乾隆酱汁传百年, 慈禧腰牌通天下”的美誉。

2008年天福号酱肘子制作技艺纳入《国家级非物质文化遗产》。

天福号始终坚持“诚信为本, 品质是天”的质量信念, 在产品生产过程中严格控制加工工艺, 为消费者打造高品质生活。

产品故事:

中华老字号——天福号, 始创于1738年(清乾隆三年), 距今已有280余年历史。天福号的酱肘子曾作为清宫御膳必备佳肴获赐进宫腰牌, 在京城享有“乾隆酱汁传百年, 慈禧腰牌通天下”的美誉。

2008年天福号酱肘子制作技艺纳入《国家级非物质文化遗产》。

天福号始终坚持“诚信为本, 品质是天”的质量信念, 在产品生产过程中严格控制加工工艺, 为消费者打造高品质生活。



脆虾鸡肉酥
江苏费氏集团股份有限公司

品牌故事:

江苏费氏集团股份有限公司自创立以来, 就承载了深厚的文化底蕴与对卓越品质的不懈追求。凭借精湛的工艺和对创新的执着, 我们逐步成为了行业内的翘楚。品牌故事源于创始人对完美产品的执着追求, 以及对市场趋势的敏锐洞察。多年来, 费氏集团始终坚持以人为本, 以客户为中心, 用产品和服务赢得了市场的广泛认可。我们的品牌不仅仅是一个名称, 更是一种精神的象征, 代表着专业、诚信和创新。未来, 费氏集团将继续秉持初心, 不断创新, 为全球消费者提供更优质的产品和服务。

产品故事:

脆虾鸡肉酥, 源于对海鲜与家禽的绝妙组合探索。精选优质裙带菜、浅海虾虾尾(桃红虾)与鸡胸肉, 通过独特工艺, 融合鲜美与嫩滑, 呈现出层次丰富的味蕾盛宴。每一口都酥脆可口, 让人回味无穷。



盐水鸭

内蒙古赛飞亚农业科技发展股份有限公司

品牌故事:

相传,楚地昭君出塞,不习惯北方的饮食习惯,每天吃饭难以下咽,常常思念遥远的家乡。这一切都被单于看在眼里,记在心上,于是,就命令厨师想办法。厨师了解昭君的饮食习惯,派人去草原深处猎来草原上的野鸭,用草原山珍精心烹制,调理成鸭汤请昭君品尝。昭君刚一入口顿觉满口清香,神清气爽,细品之下鸭肉鲜香不腻,入口润滑,不觉胃口大开。单于大喜,重赏厨师,命他专为昭君烹调这道佳肴。厨师感到每天猎取野鸭很难,于是将捕捉的野鸭进行驯化饲养,这些野鸭就慢慢地进化成了现在的草原鸭。烹制出来的草原鸭汤口感更佳,从此草原鸭这个鸭品种就以散养的形式流传于民间。

产品故事:

昭君是楚人,初到北方的她,极不习惯当地的饮食,每日用餐都难以下咽,对遥远家乡的思念更是与日俱增。这一切,都被单于看在了眼里,记在了心上。于是,单于命令士兵猎取很多草原上的野鸭。厨师因野鸭太多无法长久保存创造一道与众不同的鸭肉美食。经过多次尝试和改良,他发现用盐水腌制鸭肉,再加以独特的烹饪手法,制作出来的鸭肉鲜嫩多汁,咸香适中。这道美食一经推出,便受到了昭君的喜爱,而盐水鸭也因其独特的风味,成为了中国的一道传统美食。



薄切卤香和牛肉

龙江元盛食品有限公司

品牌故事:

元盛集团成立于1995年,是一家早期以专业养殖、屠宰分割牛羊肉制品为主,后延伸至以牛羊鸡等为主原料,进行油炸、烧烤、等调理加工的国际型企业。多年来,积累了较强的牛肉分割加工及部位肉在中西餐方面的应用能力。以严格的品质管理、优良的肉质品加工工艺、优秀的产品研发能力、先进的加工设备,在肉制品市场创造了良好的口碑。经过多年深耕牛肉加工领域,公司对牛肉市场和产品应用有了更深了解。在我们谨慎论证了国内牛肉价格走势、国内肉牛存栏量和出栏量、国产雪花牛肉稀缺性之后,并结合现有稳定的客户,以此为基础,经国家农业农村部批准,于2012年和2013年从新西兰、澳大利亚分两批引进了拥有11个血统系谱的38头和牛种公牛和1699头和牛种母牛:选择在具有特殊地缘优势的北纬47度黑龙江省齐齐哈尔市龙江县等地区在进行养殖、繁育和改良,现已繁育存栏近20000头。将业务延伸至和牛养殖领域,以特色化养殖对接成熟的肉制品加工业务,形成了完整的产业链经营体系。

产品故事:

在北纬47°,有一群自由奔跑的黑毛和牛。它们沐浴着温暖的阳光,吃着营养丰富的谷物。我们的薄切卤香和牛肉,便是源自这片充满生机的草原。当您品尝这薄切卤香和牛肉时,您能感受到那浓郁的肉香在口中散开,嚼劲十足却又不费力气。每一口都是对草原美味的致敬,是对大自然馈赠的感恩。



香草鸡排串

沈阳华美食品有限公司

品牌故事:

华美食品以“为人类提供安全食品”为使命,致力于从源头上保证鸡群的健康,为生产健康安全的肉品,提供保障保障国内外消费者舌尖上的安全。

2022年创建酉日鸡小厨品牌,并于同年上市推广酉日鸡小厨系列产品,受到广大消费者的一致好评。

华美食品作为的沈阳市禽肉产品出口创汇占的领军企业,多年来积累的熟食深加工实战经验将力争为辽宁省鸡肉产品深加工起到示范作用,将进一步推动省内企业对标国际禽肉标准,布局国际、国内禽肉深加工熟品市场,助力辽宁省肉鸡产业链实现旧动能“屠宰加工”向新动能“食品加工”的变轨超车。

产品故事:

“酉日鸡小厨”香草鸡排串选用优质鸡胸肉,蛋白质含量丰富,外观红亮诱人,奥尔良风味浓郁,肉质丝丝分明有嚼劲,配合表面明显的香草碎,给产品增加食欲感同时也使产品亮点更加突出。



水晶香肠

长沙唐人神食品销售有限责任公司

品牌故事:

长沙唐人神食品销售有限责任公司是一家主要从事连锁店经营的公司,成立于2009年,公司主要经营唐人神食品及百姓常用食品。公司采用自营+加盟方式,管理上全部采用标准化规范化管理,确保产品的品质和消费者的购物环境。

产品故事:

水晶香肠产品特色: 1、微甜,口感细腻,肥而不腻,醇香丰厚; 2、零添加淀粉; 3、精选唐人神优质猪肉,与鸡肉合理搭配,营养更均衡; 4、瘦肉枣红,肥肉似水晶通透。



骨汤鲜卤酱板鸭

湖南唐人神肉制品有限公司

品牌故事：

湖南唐人神肉制品有限公司是上市公司唐人神集团股份有限公司的核心骨干企业，也是国家高新技术重点企业，国家首批农业产业化重点龙头企业。集团拥有国家猪肉加工技术研发分中心、湖南省肉类加工工程技术研究中心、国家肉制品加工产业科技创新联盟等平台。唐人神从事“生物饲料、健康养殖、品牌肉品”生猪全产业链生产经营35年，从事肉制品生产经营28年，“唐人神”结束了湖南无品牌肉的历史，“生猪全产业链领跑者”的专业经营为产品质量保驾护航。

公司主要产品有“唐人神”牌系列生鲜肉和“唐人神”牌系列肉制品，包括鲜冻片猪肉和猪分割肉、中式香肠、腌腊制品、酱卤产品、西式火腿、高温火腿肠、休闲食品等系列产品。

产品故事：

酱板鸭制作历史已有29年，配方传承民间大师，配以先进智能装备，经千万次的反复调试加工而成。唐小鸭骨汤鲜卤酱板鸭产品特色：1、鲜卤短保，麻鸭为原料，用猪筒子骨熬制高汤，58天保质期，味道鲜美。2、天然香料，卤汤中科学搭配了22种香辛料，香味柔和、自然。



招牌熏酱猪头肉

天津拾耕记品牌管理有限公司

品牌故事：

拾耕记源自对传统美食文化的热爱与传承，品牌以拾回传统耕耘美味为核心理念，为广大消费者提供健康美味放心的熟食产品，公司始终践行“吃安全食品、享美味人生”让更多消费者吃上放心肉。

产品故事：

拾耕记招牌熏酱猪头肉，采用古法秘制调料，每天现卤现做，我们从原材料到加工售卖层层把控确保食品安全，让更多消费者吃到味美价廉的熟食产品让消费者“买的安心、吃的放心”。



榴芒鸡

锦州九丰食品有限公司

品牌故事：

锦州九丰食品有限公司是由禾丰食品股份有限公司与台安九股河集团共同投资兴建的一家白羽肉鸡的养殖、屠宰加工、食品深加工和销售为一体的全产业链现代化民营企业。

公司成立于2015年6月，总投资1.2亿元建成现代化肉鸡屠宰加工车间和食品深加工车间一座，占地面积6.6万平方米，建筑面积3.6万平方米，现有员工1100余人，管理人员70余人。食品深加工车间拥有国内最先进的设备，目前配置三条油炸线和一条蒸煮线，年可加工产品1.2万吨。主要经营产品：简单调理类、裹粉油炸类、成型油炸类产品。以“九丰”品牌为代表的锅包肉、溜肉段在东北三省有较高的知名度。

我们以新鲜、营养、卫生、安全、方便为宗旨的良好的售后服务得到客户的好评，树立良好的企业形象。

产品故事：

榴芒鸡一共是分两个口味，一个是重口榴莲味，一个是清新芒果味，这也是为了满足更多客户的口味儿研制开发的，榴莲味特点：金黄色、肉软、榴莲香甜、皮有点脆！（充满口腔、爆炸瞬间、榴莲发烧友最爱）；芒果味特点：金黄色、肉嫩、汁有点甜、皮有点脆！（香、甜、脆、可口、激发多巴胺释放）。



虎皮鹌鹑蛋

辽宁禾丰蛋业有限公司

品牌故事：

“禾丰”二字寓意深刻，“禾”象征禾苗，寓意天下五谷丰登、六畜兴旺，也表明禾丰所从事的是农牧行业，“丰”取丰收播种之意，只有畜牧行业发展良好，禾丰的事业才能更好的开展；“禾丰”寓有人和万事兴之意，“牧业”代表禾丰的经营领域-畜牧业，2021年4月禾丰牧业正式更名为禾食品股份有限公司，表明禾丰在专注于畜牧业发展的同时，也在向食品领域拓展与转变，未来致力于成为世界顶级农牧肉类食品的制造者与生产。英文名称：

“Wellhope”，1995年一位美国友人赠与禾丰的英文名称，寓意美好希望。“JOINT STOCK CO., LTD.

“译为“拥有美好希望的农科股份有限公司”。

大家由禾丰的标识可以看到，标识是由红色、白色、蓝色三种颜色共同组成，红色代表禾丰人的热情、执着；白色代表禾丰的事业，纯洁粹，没有发展界限；蓝色代表禾丰的技术，理性、严谨。从形状上看它足蓝色海平面上升起的朝阳，寓意饲料工业是个朝阳工业，前途光明而：它是两只飞鸟，对内代表公司与员工共同发展，对外代表禾丰愿意与客户、供应商、社会各界比翼齐飞，共同进步；它也像两棵禾苗，代表愿与社会同步成长；它足两个V字重叠，表示双赢，意味着禾丰愿与所有合作伙伴共同取得成功。

产品故事：

新鲜鹌鹑蛋蒸煮去壳之后，极大的保留了原有营养，经过优质的大豆油炸制，表皮呈金色虎皮状，闻之香气扑鼻；佐餐菜肴制品，汤汁饱满、口感Q弹有爆汁感，让营养更美味。FS

TA说
TA TALK

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



一个产业的发展和社会的进步，最重要的就是消费，是消费拉动了产业的发展；消费促进了科技的进步和创新。我们不是自己去想做什么，而是消费者需要什么就做什么。

——刘登勇 渤海大学教授、辽宁省肉类食品专业技术创新中心主任
辽宁台安高新农业产业开发区产业发展顾问



协会成立十年来，秉持“服务企业、服务民众、服务政府”的宗旨，在食品安全标准制定、科技监管、教育培训及宣传推广等方面取得了丰硕成果，为辽宁省乃至全国的食品安全工作做出了重要贡献。

——王 欣 辽宁省食品安全协会执行会长



中国的肉及肉制品企业，一定要敬畏时代，面向市场，进行洞察消费，因为只有时代下的企业家，没有企业家的时代。企业家要右手持望远镜，左手拿显微镜，一方面要站得高看得远，站在世界的高度看中国肉及肉制品行业，因为高度决定企业走的长度，发达国家肉制品占肉业产量40%以上，中国制品加工率远远不足，决定中国肉及肉制品市场还处于发展时期。市场消费切入的角度不同，决定企业的发展速度，随着人们生活水平的提高和Z时代消费人群的崛起，消费者从吃饱、吃好吃出健康，肉食制品的跨界休闲化、餐饮工业化与标准化，各类休闲肉制品及宠物食品，便利的冷冻调理品类、预制菜及冷冻食品市场发展迅速，因为企业切入的角度决定发展速度。所以，国内肉制品发展趋势呈现产业结构升级、消费者关注健康与便利化与休闲化、品牌化效益日益凸显三大特征。

——樊红旺 行业资深专家



为了实现高质量发展，企业需要在各产业环节降本提效，首先往更高效的渠道迁移；其次重视消费者效应；最后制造端降本增效，企业应筑牢自身成本优势，同时顺势而为寻找景气方向。

——彭俊霖 华创证券食品饮料组高级分析师

爱厨易 A CHEF 风味大师

中西式食品风味专家
专业赋予食品核心风味
潜心风味模型建设研究20余年

北京100+位国宝级大厨烹饪技艺
创始团队深耕食品呈味核心领域



爱厨易风味大师, 为客户提供从产品风味设计到产品工艺, 再到完整的产品应用方案的多角度专业服务; 满足客户多层次的风味源头需求。

1 2 3
打造核心风味 传承经典风味 创新流行风味

在变局之下, 爱厨易适时汲取中华民族饮食文化精华, 通过对地域风味深度挖掘、中西式食材配料的融合运用与呈现、特色风味的食材研究和地域创新风味的演化逻辑构建, 实现风味的创新与经典的传承。

1 2 3 4
产品供应 工艺提升 构建风味模型 风味解决方案
提供风味产品 协助前端呈现工艺优化 助力菜品风味呈现 专业餐饮风味解决方案服务商



聚焦2024餐饮风味趋势, 跟进市场发展热潮, 爱厨易以产品创新、风味创新、服务创新为抓手, 执行行业标准、持续精进工艺, 稳旧拓新, 深入探究客户需求、调研市场新想法, 真正做到实效升级, 为行业市场、餐企客户提供精准的餐饮风味解决方案。

以“风味”为中间纽带, 通过餐饮领域的口味趋势给工业企业赋能; 通过工业企业成熟的管理能力为餐饮企业赋能, 实现风味的创新与经典的传承。

——滁州爱厨易食品有限公司



基于国家级非遗辽菜菜系，如何推动餐饮高质量发展，需满足多层次消费需求，可以从以下六大板块入手：一、建立辽宁特色原产地食材和食品原料的品类数据库供应链产品库；二、产学研联盟实现科技创新赋能；三、协助企业培养专项人才；四、参与相关标准的制定；五、完善的冷链配送体系全程可溯源；六、建立到店与到家得双端电商销售体系。传承不守旧，创新不忘本。

——季 杨 辽宁省饭店餐饮协会副会长/刘敬贤餐饮集团总经理
辽宁省团餐预制菜产业园总经理



用低碳环保的方式为全球各行业用户尤其是食品冷藏冷冻与深加工的客户提供精准的温度条件。要想做好温度把控，首先是注重前期的项目规划设计，其次是选择可靠节能的设备及规范的工程服务；最后是后期高效智慧运维，以此带来持久的经济效益和社会效益。

——王立群 冰轮环境技术股份有限公司
市场发展部总监/高级工程师



以“共享、共创、共生”为宗旨，打造产业服务平台，从而打通行业信息壁垒、促进行业交流合作、洞察消费趋势、共研共创新品、发布潮流爆品、联合产业上下游同心协力，以客户为中心，共同为客户创造价值为根本出发点，推动行业健康良性发展。

——王境波 蜀海（北京）供应链管理有限公司产品总监



随着社会发展和消费方式变化，需培养具有创新能力和适应未来市场需求的高素质人才，来适应烹饪新技术、餐饮新产业、饮食新业态发展，以及新农科等交叉融合建设，为行业的提质增效、高质量发展提供了人才助力。

——孟祥忍 扬州大学中餐繁荣基地主任、扬州大学旅游烹饪学院副院长



餐饮和预制食品中肉类占比较大，一直受到市场和消费者重点关注。肉制品行业上下游供应链要健全安全追溯体系，生产企业提质创新，共同促进产业高质量发展。

——刘 旭 中国轻工企业投资发展协会副理事长

主厨风采
GRACE

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

走近对烹饪艺术无限热爱与追求的陈光师傅



陈光师傅，业界知名的酒店餐饮烹饪名师，其酒店餐饮烹饪生涯，无疑是一部精彩纷呈的职业传奇，展现了其深厚的专业功底、卓越的领导才能以及对烹饪艺术的无限热爱与追求。

陈光师傅在酒店业工作长达21年的深耕细作中，不仅铸就了他在酒店餐饮烹饪领域的卓越地位，更展现了他作为一位杰出团队领导者与持续学习者的多面风采。

卓越的团队领导力：

他能够有效地与酒店各部门建立紧密的沟通桥梁，确保厨房团队与前台、客房、销售等部门之间的无缝协作。

持续的学习与自我提升：

陈光师傅深知在快速变化的酒店业中，唯有不断学习才能保持竞争力。因此，他始终将自我学习与提高放在首位，积极参加各类烹饪培训、研讨会和比赛，不断吸收新知识、新技能。这种对专业的热爱与追求，不仅让他个人的烹饪技艺日臻完善，更为他所在的团队树立了良好的学习榜样，推动了整个团队的共同进步。

强烈的责任感与适应能力：

对待工作勤奋认真，充满热情，始终保持着积极进取的态度。面对工作中的压力和



陈光师傅与美国阿拉斯加州州长
合影



陈光师傅在沈阳新都绿
城喜来登酒店工作照



陈光师傅与美国阿拉斯加州
海产协会官员合影

挑战,他能够迅速调整心态,展现出强大的适应能力和解决问题的能力。

工作经历:

2015年8月至今

沈阳新都绿城喜来登酒店 (★★★★★)

西餐厨师长

2014年4月至2015年4月

沈阳东方银座国际酒店 (★★★★★)

西餐主厨

2012年7月至2014年3月

三品堂红酒会所西餐厨师长

2008年12月至2012年3月

北京万达铂尔曼大饭店 (★★★★★)

西餐热菜副主厨

2008年5月至2008年12月

沈阳华府天地莱星顿酒店 (★★★★★)

西餐热菜主管

2007年4月至2008年5月

沈阳丽都喜来登饭店 (★★★★★)

法餐厨师

2006年7月至2007年2月

本溪本钢宾馆 (★★★★★)

热菜主管

2003年8月至2006年7月

沈阳时代广场酒店 (★★★★★)

餐饮部西餐厨师

2003年3月至2003年7月

沈阳新世界酒店 (★★★★★)

餐饮部西餐实习厨师



获得荣誉及证书:

2009年

荣获中国烹饪协会与美国阿拉斯加海产协会
中西合璧创新菜大赛 特金奖 奖项,并前往
美国阿拉斯加参加学习及培训

2010年

荣获中国烹饪协会与中粮集团举办 全国第
一届番茄烹饪大赛 优秀奖

2018年

加入法国埃科菲厨皇国际名厨协会中国区红
绶带终身会员

2018年

荣获辽宁餐饮烹饪行业协会辽宁西餐名师称号

2020年

荣获蓝带国际环球美味卓越大厨烹饪大赛 优秀大厨奖

荣获国家职业资格证书 西餐技师 等级称号

蓝带国际2020环球美味卓越大厨烹饪大赛参赛作品



烟熏干酪三文鱼卷牛油果酱汁

原料: 鲜三文鱼柳切片80克, 再制干酪30克, 鸡蛋1个, 淀粉2克, 牛油果30克, 蛋黄酱10克, 鲜刁草2克, 海盐2克, 白胡椒粉1克, 意大利香脂醋35克, 琼脂粉0.5克, 橄榄油200毫升, 苦苣5克, 小樱桃萝卜1颗, 树莓2颗, 蓝莓1颗。



鲜虾蜜瓜沙拉.煎澳洲带子.紫甘蓝意面

原料: 深海虾1只, 澳带一个, 蜜瓜80克, 山药脆片1片, 红菜头切片6克, 美乃滋30克, 红彩椒5克, 辣椒仔1克, 橄榄油10毫升, 海盐: 3克, 白胡椒粉: 1克, 香脂醋粒5克, 紫甘蓝汁120克, 1克卡拉胶, 1克琼脂粉, 青豆10克, 苦苣芯5克, 紫叶生菜2克, 装饰黄瓜花, 酸模叶1片。



慢烤海苔山药酿羊外脊.烤番茄蔬菜.红酒甜菜汁

原料: 鲜羊外脊150克, 铁棍细山药50克, 海苔1张, 小罗马番茄1个, 芦笋30克, 小樱桃萝卜1个, 萝卜嫩苗20克, 蟹味菇10克, 白玉菇10克, 紫薯汁50克, 白砂糖2克, 吉利丁1片, 红酒20毫升, 甜菜汁10毫升, 橄榄油10毫升, 海盐3克, 黑胡椒粉3克, 薄荷叶2片, 青豆3颗, 蛋黄酱。FS

识品知源
ORIGIN

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

茶源科技： 中国茶的抗氧化特性在食品技术中的 创新应用

文 | 张浪 安徽农业大学

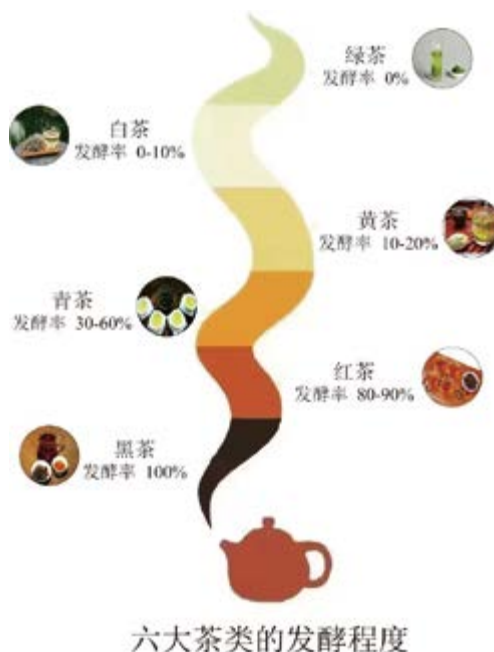
1、引言

茶，作为全球范围内广泛流行的饮品，不仅承载着深厚的文化意义，更在维护健康方面扮演着关键角色。其历史源远流长，可追溯至数千年前，茶在不同地域与文化中演绎着各具特色的传统与仪式，成为了社交交流、冥想静思及维护健康的纽带。近年来，随着天然抗氧化剂的研究不断深入，茶叶作为潜在的天然抗氧化资源受到了广泛关注。茶叶中的抗氧化成分能有效缓解氧化应激，预防细胞损伤，从而有助于预防多种疾病，如心血管疾病和癌症。而科技的发展为茶叶中抗氧化成分的提纯和强化提供了新的途径，通过提取技术和优化的加工方法，不仅可以有效地保留茶叶中的原有抗氧化成分，还能增强其稳定性和生物利用率。因此，茶叶不但能以其原有的形态被消费，还可以作为功能性成分添加到各种健康产品中，满足市场对于天然、健康饮食选择的需求。



2、茶的种类及特性

在中国茶的发展史上,茶有很多种分类方法,但最为普遍接受的还是从茶叶品质系统性和制法系统性而提出的分类方法的六大茶类分类法,该分类方法是由著名茶学专家陈椽教授提出,并得到广泛认可和应用,以“发酵程度”从轻到重,将茶分为:绿茶、白茶、黄茶、青茶(乌龙茶)、红茶和黑茶六大基础茶类。



(1) 绿茶: 绿茶是未经发酵的茶类, 保留了较多的儿茶素, 尤其是表没食子儿茶素没食子酸酯 (EGCG), 这些儿茶素具有很强的抗氧化活性, 能够有效清除自由基, 保护细胞免受损害。此外, 绿茶中含有的咖啡因可以与抗氧化成分协同作用, 进一步增强其抗氧化效果。

(2) 白茶: 白茶是最少加工的茶类, 较高的多酚含量使其具有出色的抗氧化效能, 尤其是对抗环境压力和老化过程。白茶的轻微发酵过程保留了更多的天然抗氧化剂, 如维生素C和E, 这些成分有助于增强免疫系统, 抵御外界侵害。

(3) 黄茶: 黄茶属于发酵茶, 特殊的闷黄工艺造就了其独特的三黄品质(干茶黄、汤色黄、叶底黄)。黄茶滋味物质主要包括茶多酚、氨基酸、咖啡碱和可溶性糖等成分。黄茶中茶多酚为49.31%, 多糖含量为26.45%。茶多酚具有较强的清除DPPH自由基、羟自由基和超氧阴离子自由基的能力, 具有抗氧化能力。多羟基的茶多糖类物质可能与其长链结构络合 Fe^{2+} 和 Cu^{2+} 等促进自由基生成的金属离子, 从而发挥抗氧化功效。

(4) 青茶: 也叫乌龙茶, 乌龙茶是半发酵茶, 介于绿茶和红茶之间, 乌龙茶鲜叶的氨基酸总量占2%以上, 茶多酚含量占25%左右, 水浸出物含量占40%左右, 儿茶素总量为160mg/g以上。因此, 乌龙茶中含有大量的多酚类, 多糖类等活性成分, 这些物质的分子结构中具有活泼羟基氧的抗氧化物质, 研究表明乌龙茶具有较高DPPH, 超氧阴离子和羟基自由基清除能力和抑制油脂过氧化特性。乌龙茶的制作工艺对其抗氧化性能有显著影响, 不同的发酵程度和加工工艺会导致抗氧化成分的变化。

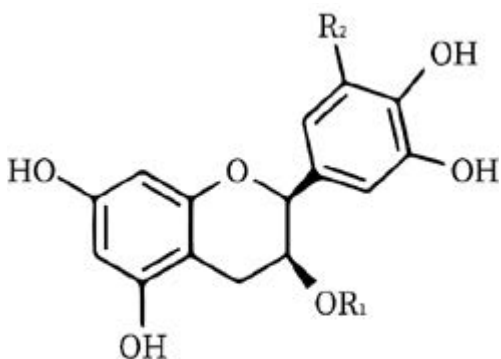


(5) **红茶**: 红茶经过完全发酵, 其多酚类化合物转化为茶黄素和茶红素等复合物, 虽然与绿茶的抗氧化机制不同, 但仍然具有良好的抗氧化效果。研究表明, 红茶中的茶黄素在某些情况下可能比儿茶素更稳定, 因此在消化过程中可能保持更高的生物利用度。

(6) **黑茶**: 黑茶也称边茶(边销茶)、砖茶, 是后发酵的茶, 其发酵度为100%。黑茶因成品茶的外观呈黑色而得名, 茶水颜色深红, 味道浓厚。黑茶中含有丰富的抗氧化物质如儿茶素类、茶色素、黄酮类、维生素C、维生素E、胡萝卜素等, 同时含有大量的具抗氧化作用的微量元素如锌、锰、铜和硒等。黑茶中的抗氧化物质都具有清除自由基的功能, 因而具有抗氧化、延缓细胞衰老的作用。

3、茶叶中的抗氧化成分

(1) **多酚类化合物**: 茶叶中的茶多酚中儿茶素和黄酮类化合物是主要的抗氧化成分, 它们能够提供氢原子或电子, 以中和自由基, 从而防止自由基引起的连锁反应。同时还可以与促进自由基生成的金属离子(如 Ca^{2+} 、 Cu^{2+} 、 Fe^{2+} 等)络合, 从阻断自由基的生成有关。其中儿茶素没食子酸酯(EGCG)是茶叶中最为研究的抗氧化成分, 可直接和自由基反应, 生成稳定的酚氧自由基, 发挥抗氧化作用; 其次茶多酚抑制了生物体内与自由基生成相关的酶(如黄嘌呤氧化酶和环氧化酶等), 具有抗炎、抗肿瘤和抗衰老等多种生物学活性。



茶多酚分子结构式

(2) **维生素C和E**: 茶叶中还含有维生素C和E, 这些维生素是已知的强效抗氧化剂, 能够清除自由基, 保护细胞膜免受过氧化损伤。维生素C是一种水溶性抗氧化剂, 而维生素E则是脂溶性的, 它们共同作用可以提供全方位的保护。

(3) **咖啡因**: 咖啡因虽然主要与提神效果相关, 但研究表明它也可能与抗氧化作用有关, 尽管其机制尚不完全清楚。咖啡因可以刺激新陈代谢, 增加能量消耗, 间接地减少氧化应激。



4、食品技术在提升茶叶抗氧化性能中的应用

(1) **提取技术:** 超临界二氧化碳提取和溶剂提取等先进技术被用于从茶叶中提取抗氧化成分, 这些方法可以提高提取物的纯度和收率。超临界二氧化碳提取是一种环保且高效的提取方法, 可以在较低温度下进行, 避免热敏感成分的损失。

(2) **加工技术:** 微波辅助提取和冷冻干燥技术等加工技术能够保留茶叶中的抗氧化成分, 同时减少热敏性成分的损失。微波辅助提取利用微波能量加快提取过程, 而冷冻干燥则可以在低温下去除水分, 保持成分的稳定性。

(3) **组合技术:** 发酵与提取的结合以及纳米技术的应用为茶叶抗氧化成分的利用提供了新的可能性, 增强了其稳定性和生物利用度。例如, 通过发酵过程可以使某些抗氧化成分更易于被人体吸收, 而纳米技术的运用则可以增加抗氧化剂在肠道中的溶解度和渗透性。

5、茶叶抗氧化性能的应用

(1) 预制菜中添加的新型天然抗氧化剂

预制菜在加工贮藏过程发生的品质劣变主要是由于微生物生长及蛋白质和脂质氧化, 为延长保质期并保持良好的品质, 目前在食品工业上应用的预制菜抗氧化剂仍然是人工合成的BHT、BHA等, 其效果差且对人有致癌作用。研究发现, 茶叶中的茶多酚具有很强的还原性, 尤其是酯型儿茶素EGCG, 其还原性甚至可达L-VC之100倍, 且茶多酚与VC、柠檬酸、苹果酸、酒石酸一起添加有相乘效果。同时, 茶多酚在低温贮藏的过程中可以有效消除脂肪氧化、抑制微生物生长, 还可抑制食品中亚硝胺的生成, 使其含量下降90%, 从而延缓产品变质。现已被广泛应用于月饼、火腿、蛋糕、鱼片干、粽子等食品中作天然保鲜剂和抗氧化剂, 因此茶多酚有望将人工合成的抗氧化剂取而代之应用于预制菜中。

(2) 健康食品和饮料

现代研究表明, 茶叶中的茶多酚类具有

抗氧化、抗菌和抗病毒等作用。茶多酚饮料和茶提取物营养补充剂等产品的开发具有易普及、饮用方便、消费量大的特点,充分利用了茶叶的抗氧化性能,为消费者提供了一种方便的方式,以增加日常饮食中的抗氧化剂摄入量。

(3) 食品护色剂

食品颜色的改变多由色素的氧化所引起,茶多酚对色素的稳定具有一定功效。茶多酚溶液浓度时可防止胡萝卜素因氧化而退色。用于海产品可很好地保持其鲜红色,比传统的VC-NA效果好。用茶多酚处理火腿切片,精肉与肥膘的色泽诱人,外观有鲜度。此外,茶多酚还可作清凉饮料的保香和保色剂,由于其护色效果显著而具有广阔应用前景。

6、茶叶抗氧化研究的未来方向

(1) 新型抗氧化成分发现:随着研究的深入,可能会发现更多未知的抗氧化成分,这些新成分可能具有更强的抗氧化能力或特定的健康效益。例如,研究人员正在探索茶叶中微量元素的抗氧化作用,如硒、锌等。

(2) 先进食品技术的开发:未来可能会有更多创新的食物技术被开发出来,以更有效地提取和利用茶叶中的抗氧化成分。例如,基因工程技术可能被用于培育含有更高抗氧化成分的茶树品种。

(3) 多学科交叉研究的推动:茶叶抗氧化研究将可能涉及更多学科的知识,包括化学、生物学、营养学和食品科学等,以全面理解茶叶抗氧化性能的机理和应用。通过整合不同学科的方法和技术,可以促进茶叶抗氧化研究领域的创新和发展。



7、结论

茶叶作为天然抗氧化剂的巨大潜力已经被广泛认可,其丰富的抗氧化成分对维护人类健康具有重要意义。茶叶的抗氧化性能不仅有助于预防慢性疾病,还可以提高人们的生活质量。而食品技术在提升茶叶抗氧化性能和应用中扮演着关键角色,通过技术创新,可以更有效地利用茶叶中的有益成分。未来的食物加工和保存技术将进一步优化茶叶的抗氧化特性,使其在功能性食品和饮料中的应用更加多样化和有效。同时茶叶抗氧化研究将继续深入,新的发现和技术将为茶叶在健康食品和饮料领域的应用带来新的机遇。随着消费者对健康和天然产品的需求不断增长,茶叶作为一种自然、健康的选择将越来越受到青睐。FS

商业价值
VALUE

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

食品的审美法则

文 | 张子平 首农食品集团



食品的审美法则是经历感觉、知觉、认知三个由低到高层面的体验与判断；使用科学术语解析食品的内在属性，通过加工技艺融合食品的结构组织与风味形成；借助器物包装维护食品的色、香、味、形感官，承载食品的“义”“符”表征。食品具有映射社会关系、体现社会价值的伦理之美。食品的设计应当从真、善、美三个维度延伸。美的食品具有形式美、技术美、功能美、生态美、艺术美和时效美等不同触角。

1. 食品的审美法则

食品，蕴含着科学工艺与精巧技术，承载着人类智慧，展示出文明之美。食品浓缩社会事实，塑型集体表征。食品会在感觉（sense）、知觉（feel）、认知（perceive）三个层面带给人审美体验。

对食品的感觉是机体感觉器官接受刺激后的生物学反馈，表现出对食品色、香、味、质的视觉、嗅觉、味觉、口感的综合。视网膜细胞对食品的几何和差别做出反应，大脑皮



层细胞从视网膜的输入提取初步特征;进而,鼻与口腔的感觉过程结果是把物理能量转换成大脑能够识别的神经编码,引起神经冲动,由感觉神经传导到大脑的相应部位,产生对食品基本适口的接受。

对食品的知觉是在感觉提供视野内基本事实的基础上,加载主观心情影响因素,包括消费者的情绪状态、过往经验以及现场环境刺激,形成对食品表征识别和摄食刺激的心理活动过程。知觉对感觉刺激信号的加工过程是对一系列简单特征诸如几何、颜色、边界,以及基本风味特点等的综合,形成可再认识的符号化客体。这些智力活动通常在无意识条件下迅速而有效地完成。总之,知觉以感觉为基础,它是由感官刺激引发的、经过组织化的个人经验,形成对客观事物的总体属性和各属性之间相互关系的整体反映。

对食品的认知是为了给对象客体赋予意义和加以控制,而选择、组织和解释所看到的、听到的、触摸到的、嗅到的,以及尝到的感觉和印象的过程,并藉此辨认特征差别,识别内涵属性,鉴赏美的价值。认知过程的审美涉及到对更高水平识别要素的加工过程,即对审美者的理论、记忆、价值观、信仰以及对食品客体的情感态度等诸多要素的联络与聚合。

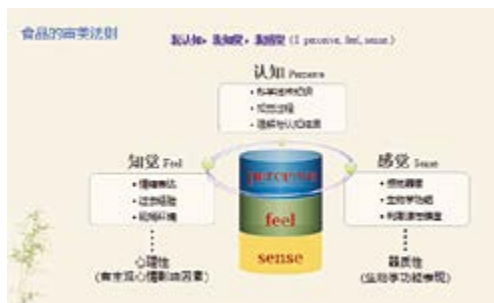


图1 食品的审美法则

感觉是感觉器官的生物学刺激的反馈与积累,知觉是神经系统对刺激信号的无意识的整合与提炼,认知是大脑对客体对象的理性识别与判断。食品的审美价值既是来自感觉、知觉、认知三个视角的递进判断,也是这三个层次反映的综合演进。(见图1。)

2. 食品的科学技术与烹饪技艺之美

科学知识应用于开发加工技术、创新使用工具来持续更新产品;技术应用验证科学理论,推动深入研究。食品的科学技术与烹饪技艺应当跨界融通,学用互动,持续不断地为消费者设计开发出营养安全、美味新鲜的新产品。

食品科学技术是创造高质量食品的思想源泉与认识基础,为食品的最终定型提供基础建筑材料、结构关联方案,以及呈现手段方法。它的首要任务是让人们认识各种食材原料的基本结构与功能,以及宏量的、微量的营养成分及其相互间的反应结果,烹饪技艺对营养成分的影响,最终制成品的物理与化学稳定性状。食品科学技术所掌管的食物结构建筑材料有水、蛋白质、脂类、碳水化合物等,它们在制造食品过程中凭借各自功能团的作用,沿着物理、化学、微生物作用等途径,按照技术逻辑呈现人们预想的食品的结构、功能、组织状态和相互反应。这些功能团包括甲基、烃基、巯基、羰基、羧基、醛、酮、酯、酰胺、二硫化物等。功能团依靠原子、分子间吸引或排斥力将食品组织构架凝结在一起,并使食品表现出特定的结构、质地、色泽与风味,其中共价键结合力最强,范德华力、离子键次强,氢键较弱。

厨师则这样理解烹饪技艺:它是将原始



的、生的食材改造, 创制成一种更加可口的、有营养的食物形式, 为食用消费和储存提供更加安全的保障, 并且让风味更加丰富的一种措施方法。烹饪技艺中最重要的技术手段是加热。加热与其他能量应用形式为改变食品的结构、营养、感官特性以及化学构成提供了广泛的可能路径; 同时, 人们烹饪经验的日积月累催生出多种差别明显的加热模式。从技术原理讲, 加热分为干热烹饪与湿热烹饪。干热烹饪不使用水, 方法有烘焙、烘烤、烧烤、炙烤、架烤、轻炒、翻炒、平锅炒和油炸。烹饪过程中, 食品通过暴露接触明火、热空气、热表面、辐射热、热油等介质而直接受热。湿热烹饪是依靠水或蒸汽传递热到食品的方法, 主要有焯、文火炖、沸煮、蒸煮、水烫、炖煮、煨煮。干热与湿热方法能够赋予食

品迥然不同的滋味、质地、香味和外观; 对于风味物质的产生、聚集、挥发产生的作用也是差别巨大。

烹饪是一种符号系统、一种象征性对话和一种家庭生产活动; 烹饪技艺是组织符号系统、设计对话剧本、表现食物形式美的过程; 烹饪活动被视为人类社会的一个舞台, 它泄露出社会文化的深层结构。

食品科学认识食品的内在属性, 加工技术有机融合食品的结构组织与风味形成; 烹饪技艺 (culinary art) 则展现出食品感官品质, 让食品的形、色、味、形满足预想。“烹饪学” (culinology) 是食品科学技术与烹饪技艺的交叉领域, 是新产品开发的动力场域。图2表示, 烹饪学是烹饪技艺与食品科学的交叉区域。



图2 烹饪学的烹饪技艺与食品科学的交叉区域

3. 饮食器物的思想美源

伴随饮食活动过程中食材内容的演进变化, 饮食器物从最初的简单盛具、短期存储功能, 经历能加热烹饪, 方便饮用吃食, 一直发展到今天具备实用与审美双重价值, 是饮食文化发展的必然结果, 是科学认知与技术应用的联合推进成果, 是艺术来源于生活并反过来影响生活的有力证明。

石器时代, 随着人们对火的使用经验的积累与改进, 几种让食品加热熟制的方法借助不同的器物陆续被发明使用, 诸如“炮”、“煨”、“烤”, 以及在“烤”的基础上衍生出的烘、炕、熏等方法。与这些烹饪方法相伴出现的是取材丰富、成型各异的饮食器物。器物的取材有石头、黏土、树叶、树皮、竹子, 以及动物的骨、皮或胃; 器物的几何成型各式各样, 有棒形、圆口柱形、四方形、长方形、动物体形等。中国新石器时代出现的磨制石器和陶器将饮食器物在功能上发展出炊具、饮器和食器三大类别, 显著推动了饮食文明的发展。这一时期的饮食器物思想原则是就地取材, 利于熟制烹饪, 方便存贮食物。

青铜时代与铁器时代, 冶炼技术从根本上促进了青铜与铁制饮食器物的出现与发展。人们将在此之前的陶土饮食器物更换成

坚固耐用、易塑型的青铜或铁, 丰富了烹饪技艺, 饮食文化获得快速发展。饮食器的制式与种类众多表明食物内容的丰富, 使用方法繁琐展示出人际关系的复杂。更为重要的是, 饮食器物在非饮食功能之外的文化象征意义包括几何造型、图案、文字、色彩等象征符号设计元素日益丰富, 一些重要的饮食器物上升为祭祀、典礼和宴席专用器物, 显示出社会交际作用、政治权力意义与文化艺术价值。人们在饮食器物的设计方面, 以对比、烘托、线条、修饰、意境等方法, 使器物与食物和谐统一, 并以器物之美进一步烘托食物之美, 增强食物美味的感染力。饮食器物在政治、经济、文化、艺术等社会生活的各方面承载着越来越多的含义。

随着陶瓷、玻璃、不锈钢、金银、漆器、塑料、纸材等多种多样的材料应用于饮食器物, 以及器物种类与用途在社会生活各领域的继续细分演化, 人们在追求饮食器物的实用性、方便性和卫生性的同时, 越来越重视器物的艺术性以及审美价值和象征意义的有机融合。加载了器物的食品, 在色、香、味、形之上, 增加了“义”和“符”的社会表征。

4. 食品的伦理之美

伦理是关于道德的学问, 是研究人类社会中人與人之间、人与社会之间存在的关系及行为的秩序规范的理论。“伦”指人际关系互动中的规矩和准则; “理”原意是依照玉石本身的纹路来雕琢玉器, 引申为治理、协调人际关系和社会生活。

食品伦理关注食品在生产、流通及消费过程中与相关因素产生的道德联系及相互影响。食品企业依照伦理规范进行产品设计与

生产,为消费者提供安全营养的食品是社会发展的持久要求。

伦理食品 (ethical food) 是为消费者提供的符合当前社会伦理认知水平的、供应链各环节各层面遵守伦理规范的社会关系综合体。伦理食品属性映射出的社会关系由内向外顺序包括食品核心内涵层、食品直接关系层及外部社会环境背景。食品核心内涵层



涉及的伦理关系有人与人、人与团队、人与组织、人与物料及设备、工序与工序、技术处理环节与工艺流程系统等。食品直接关系层涉及的伦理关系是指食品本身与农业政策、农业技术、动物福利、生产管理、配送方法、生物技术、公平贸易、健康组织、环保组织、国际政治等各方面的关系。外部社会环境背景则涉及政府监管、社会政策、行业竞争、文化交流等因素。伦理食品是直接关系与社会环境诸多涉及因素在食品载体上的关联平衡。每个食品/食物,或者说每餐饭食都发生在世界的不同地方,数千年来的不同历史时刻,它是蕴含了截然不同的社会结构、环境条件、经济状况和食品制备技术相关联的产物。人类在生物学和文化的复杂交叉点上进食;我们吃东西是为了生存,但我们也作为文化人吃东西。文化人具有伦理约束,文化人吃的食物应当符合伦理。食物是我们表达对群体文化认同的基本方式,它既揭示又有助于建立社会关系。(见图3伦理食品的属性。)



图3 伦理食品的属性

5. 食品的设计维度与审美触角

食品的设计维度包括真、善、美三个维度。三个维度的协调是食品兼具营养价值与审美体验的决定因素;是食品设计者认知水平、伦理操守、美学修养的综合体现。

食品在“真”的维度上表达,根本上是设计者以价值观统领,运用科学知识,优化工艺技术组合,满足消费市场需求,契合大众认识水平的过程。食品的“真”客观反应设计者对产品价值的认识方法与水平。表达食品“真”的要素一是安全的、营养价值较高的原辅料,二是优化合理的工艺配方,三是科学经济的加工技术流程。

食品在“善”的维度上表达,根本上是设计者将观念意志转化为生产加工的技术手段,执行相关制度与标准的效率、效果,获得道德肯定的过程。食品的“善”润滑产品与消费者的关系界面,构建设计者与他人、与环境的和谐伦理关系。表达食品“善”的要素一是原辅料的安全质量标准符合度,二是作业岗位的技术规范要求,三是产品生命周期各环节价值观的趋同程度。

食品在“美”的维度上表达,根本上是设计者将情感借助不同的技艺手段赋予形状、色彩、质地、风味、包装、以及烹饪过程等因素愉悦感觉的过程。食品的“美”要求产品兼有美的具象客体与抽象符号,二者在食品消费过程中,引发设计者与消费者产生审美趣味共鸣。表达食品“美”的要素一是食品的感觉语言包括诸多感官质量特点如风味属性、色彩形象以及用后评价,二是设计者对食品的心理认知包括文化归属与价值认同。

真,源于客观存在的物质基础,是承载营养、技艺及情感的载体,是善与美的根源;它要求以科学知识解码质量、工艺、营养、消费等食物语言。善,存于科学经济的技术路径,是原料到达成品的文化转化方法,是真与美的桥梁;它要求将食物语言进行重构,并在不同层面赋予食品新的特征。美,得于

感觉与认知的符号凝练,是感性到理性的心理体验,是真与善的归宿;它要求食品(食物)用来作统计数据分析和营养价值研究的同时,也是一系列沟通活动、一套图像符号,以及涉及习俗、场景、行为的礼仪规范。见图4食品的审美触角。



图4 食品的审美触角

美的食品应当具有形式美、技术美、功能美、生态美、艺术美和时效美等不同触角。形式美要求食品具有适宜、方便、令人喜欢的几何形状及色彩、包装材料与标识信息,让人消除疑虑并愉快接受。技术美表明食品是经由科学的工艺与精湛的技术相互配合制造而成的、承载特有属性与表征的、导入人类知识利用价值的技术集成体。功能美体现食品具有必要的安全健康保证、理想的营养价值水平、满意的口感接受度。生态美记录下食材的资源禀赋与历史传承的相互印证,赋予食品特有的文化属性。艺术美是食品的真、善、美高度协调统一后的终点审美结论。时效美是食品共时感官特征与历时印象之美的有机统一。高质量的原辅料与地道的工艺技术手段是在文化层面认识食品的真;良好的动物福利、内含的营养价值以及契合健康要求的配方等是在风俗习惯与社会规范中体现食品的善。FS

Sika Ucrete® 高性能聚氨酯砂浆地坪



定制的防滑解决方案

并不是每处都需要同等防滑程度的地坪，因此我们提供了多种类型的地坪来满足您的特定需求。获得最适合您的防滑地坪，西卡的地坪专家将会为您提供更全面的方案。

据调查，每年因工作场所地面安全隐患如地坪开裂、潮湿或油污等因素引发的工人滑倒摔伤案例，占工伤总量的25%左右，造成的经济损失高达2.8亿元，因此工作场所的地面耐久性及防滑性对于生产安全而言至关重要。



EN 13036-4 摆锤测试

在4s橡胶潮湿地坪上进行摆锤测试

- <24: 高滑倒风险
- 25-35: 中度滑倒风险
- >35: 低滑倒风险

■ Sika Ucrete® MF	35	■ Sika Ucrete® IF	40 - 45
■ Sika Ucrete® TZ	35 - 40	■ Sika Ucrete® DP10	45 - 50
■ Sika Ucrete® MT	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP20	45 - 55
■ Sika Ucrete® UD200	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP30	50 - 60

食有名堂
CONCEPT

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

荷叶

文 | 章黎黎 重庆旅游职业学院

一、话说荷叶

莲 (*Nelumbo nucifera* gaertn.) 又名荷花、莲花、芙蓉等, 为睡莲科莲属多年生水生草本; 根状茎横生, 肥厚, 节间膨大, 内有多数纵行通气孔道, 节部缢缩, 上生黑色鳞叶, 下生须状不定根。叶圆形, 盾状, 直径25-90厘米, 全缘稍呈波状, 上面光滑, 具白粉, 下面叶脉从中央射出, 有1-2次叉状分枝;

叶柄粗壮, 圆柱形, 长1-2米, 中空, 外面散生小刺。花梗和叶柄等长或稍长, 也散生小刺; 花直径10-20厘米, 美丽, 芳香; 花瓣红色、粉红色或白色, 矩圆状椭圆形至倒卵形, 长5-10厘米, 宽3-5厘米, 由外向内渐小, 有时变成雄蕊, 先端圆钝或微尖; 花药条形, 花丝细长, 着生在花托之下; 花柱极短, 柱头顶生; 花托(莲房) 直径5-10厘米。坚果椭

圆形或卵形, 长1.8-2.5厘米, 果皮革质, 坚硬, 熟时黑褐色; 种子(莲子) 卵形或椭圆形, 长1.2-1.7厘米, 种皮红色或白色。花期6-8月, 果期8-10月。

荷叶为莲的鲜叶或干燥叶。我国的荷叶资源非常丰富, 除青海、西藏这些地区外, 基本各地都有分布, 在长江、黄河和珠江等三大流域分布较多。夏、秋两季采收, 除去叶柄, 晒至



七八成干时,折成半圆形或折扇形,晒干。干燥的叶通常折叠成半圆形或扇形,完整或稍破碎。叶片展开后呈圆盾形,直径30余厘米。正面青绿色或棕绿色,有白色短粗腺毛;背面灰黄色或淡灰绿色,平滑有光泽;中心有一突起的叶柄残基;全缘;叶脉明显,粗脉21-22条,由中心向外放射,并分生多数细脉。质脆,易碎。微有消香气,味淡微涩。

以叶大、完整、色绿、无斑点者为佳,可作为茶的代用品,又用作包装材料。

1.典故传说

从前,金家村有个叫金三贵的人,他为人十分孝顺。有年冬天,金三贵的母亲金阿婆患上了头痛病,耳朵响,头脑发胀。郎中诊断过后开了个药方说,此病需用到鲜荷叶蒸野猪脑。金家村地处大山之中,村里人经

常上山狩猎打野猪,要野猪脑容易,可要腊月里的鲜荷叶就困难了。金三贵听说三十里路外的王家庄有位王财主,他家后花园中有一座阁楼,一半是悬空在池塘中的,池塘里种荷花,延伸到阁楼下的荷叶寒霜打不着,北风刮不到,这个时候可能还有新鲜的荷叶。

金三贵顾不得外面大雪纷飞,踏着厚厚的积雪就出门了。他来到王财主家中,把需要采鲜荷叶的事说了,王财主听后觉得金三贵是个孝子,对他十分敬佩,马上带他来到池塘边,只见那池塘中尚有几张残存的绿色荷叶。王财主连忙叫来家丁,让他们拿出采菱的木桶,金三贵坐在桶中,划到阁楼底下,用竹钩子钩出鲜荷叶采了几张。金三贵带着采到的荷叶回去后按方给母亲煎药,金阿婆吃了药后,这头痛病果然就好了。从此以后,荷叶就成为治疗头疼的良药了。

2.烹饪与营养价值

荷叶已被列入我国药食同源的植物名录中,被作为中药材收购或者成为烹饪的食材,人们常采摘嫩荷叶凉拌、油炸、煮汤、蒸菜等食用。

叫化鸡又称常熟叫化鸡,是江苏省常熟市的一道传统名菜,属于苏菜系,先将腌制好的鸡用1张荷叶包裹,再用玻璃

纸,外面再包1层荷叶,用细麻绳扎成长圆形;将活好的酒坛泥裹在鸡上约1.5厘米厚,再用包装纸包裹后放入烤箱,烤熟即可,入口酥烂肥嫩,风味独特。荷叶蒸排骨是一道特色传统名菜,赣菜、川菜中均有此菜。用香料米粉包排骨,也是一排一叶,蒸熟即上。用荷叶裹蒸的菜肴,一派清香,别有风味。荷叶翻开时,带出一股清香,肉质鲜美而肥嫩。

荷叶营养价值较高,据测定,荷叶干物质中膳食纤维含量最高,每100克干荷叶含膳食纤维12.6g,多糖9.9g,多酚物质2.4g,黄酮1.8g,氨基酸种类齐全,总含量达13.3g。此外,荷叶还含有丰富的微量矿物质元素,荷叶水提取物具有清除超氧自由基和羟基自由基的能力,具有明显的抗氧化活性。

荷叶富含莲碱、荷叶碱、原荷叶碱、亚美罂粟碱、前荷叶碱、N-去甲基荷叶碱、D-N-甲基乌药碱、番荔枝碱、鹅掌楸碱、槲皮素、异槲皮甙、莲甙、酒石酸、柠檬酸、苹果酸、葡萄糖酸、草酸、琥珀酸、鞣质,还含抗有丝分裂作用的碱性成分。荷叶具有食用和药用效果,能抑制高胆固醇及动脉粥样硬化、清暑利湿、升发清阳、凉血止血、减肥和降血脂等功效,并

对祛除黄褐斑及雀斑有很好的辅助作用。荷叶中富含的黄酮类物质,不但具有清除氧自由基作用,而且可以用来控制含油脂食品的自动氧化,是一种值得深入开发的天然成分。目前,荷叶主要用于食品配料的生产、医药以及保健食品等方面。

3.文献记载

我国历代医学家把荷叶视为治病的良药,并根据临床实践对其药用价值进行了研究与论述,现选录如下:

唐代孟诜的《食疗本草》中记载,“其子房及叶皆破血”,认为荷叶有破血之功效。明代著名药物学家李时珍在所撰的《本草纲目》中记载,“荷叶服之令人瘦劣。单服可以消阳水浮之气。能生发元气,裨助脾胃,涩精浊,散癖血,消肿痛,发痘疮”,认为荷叶有消肿、健

脾、减肥之功效。明代医学家兰茂在所撰的《滇南本草》中说,“荷叶,白莲花叶入气,红莲(花)叶入血。味辛、平,性微温。(入肝肺二经)升也,阳也。上清头目之风热、止眩晕发晕,清上焦之虚火,可升可降,清痰、泄气止呕,头闷治头眩闷疼”。古代重要的药物学专著《医林纂要》中说,“荷叶,功略同于藕及莲心,而多入肝分,平热、去湿,以行清气,以青入肝也。然苦涩之味,实以泻心肝而清金固水,故能去瘀、保精、除妄热、平气血也”。《现代实用中药》中说,荷叶“用于妇人慢性子宫炎,赤白带下,男子遗精或夜尿证;又为解毒药”。明代李中梓所著《本草通玄》:荷叶“开胃消食,止血固精”。

4.适宜适用

中医认为,荷叶味苦性凉,





归心肝、入脾经、清香升散，有清心火、平肝火、泻脾火、降肺火清热养神的功效。主治暑热烦渴，头痛眩晕，水肿，衄血，崩漏，产后恶露不净，损伤瘀血等症，对祛除黄褐斑及雀斑有很好辅助作用。现代医学研究发现，荷叶煎剂有降低血清胆固醇含量的作用。故荷叶适应于抗衰老、减肥健美、降压降糖、脂肪肝等。

每日常用量：煎汤内服，3-9克（鲜品15-30克）；或入丸、散。外用：捣敷、研末掺或煎水洗。

二、荷叶的食疗功效

1.降脂减肥

荷叶的降脂减肥功效在中医古籍中早有记载，由于活性成分组成复杂、种类较多，长期以来，以荷叶及其粗提物进行整体功能性研究及应用的报道

比较多，且均显示出非常好的降脂减肥功效。现代研究表明，荷叶中的生物碱、黄酮类物质是降脂减肥的活性物质，其中生物碱类的功效最为显著。其功能机理主要是在肠道吸收阶段抑制脂肪酶活性，减少人体对脂肪的水解和吸收；在人体利用阶段减少脂质合成、提高脂质氧化代谢以及脂蛋白脂酶和肝脂酶的活性，从而达到降脂减肥的目的。

2.抑菌消炎

荷叶中的生物碱类化合物、黄酮类化合物具有较好的抑菌活性。荷叶中的生物碱可以通过破坏细菌的细胞结构、抑制细菌和酵母的有丝分裂、影响能量代谢等多种途径，达到抑菌或杀菌的效果。黄酮类化合物属于酚类衍生物，具有类似于酚类化合物的抑菌活性。

3.抗氧化

荷叶提取物具有清除各种

自由基的能力，具有明显的抗氧化活性。荷叶的抗氧化能力主要来源于黄酮类化合物，多酚类化合物也表现出较强的抗氧化活性，此外，部分生物碱也具有一定的抗氧化活性。荷叶中各种抗氧化物质的化学结构研究表明，酚羟基可能是影响抗氧化活性的关键基团，酚羟基在分子结构中的数量、位置以及与相邻官能团的相互影响对化合物的抗氧化性能有显著的影响。

4.利尿通便

荷叶中的膳食纤维有助于促进肠道蠕动，增加粪便体积，使排便更加顺畅。同时，荷叶还具有利尿作用，可以帮助排出体内多余的水分和毒素。而荷叶提取物对乳腺癌细胞的增殖有较强的抑制作用，其对口腔表皮样癌细胞、人乳腺癌细胞等多种肿瘤细胞可发挥较强的细胞毒性作用。

三、荷叶美味食谱



油炸荷角尖

原料：新鲜荷角尖20个、猪肉200克。

调料：酱油5克、盐5克、鸡蛋一个，油、面粉、大葱、生姜均适量。

制法：

- 1.荷角尖洗净，控水。生姜、大葱切成碎末。猪肉用刀剁成细细的肉糜，放入干净菜盆，然后放盐、酱油、葱姜末搅匀静置半小时入味。面粉倒入干净大碗里，磕入鸡蛋，倒入适量水，搅拌成黏稠的面糊。备用。
- 2.依次把调好的猪肉馅卷入荷角尖，放在一旁备用。
- 3.锅中倒入油，烧至六七成热。把包好荷角尖逐个下锅，炸至外焦里熟后捞出，控油。锅里的油再次加热，把炸过的荷角尖入油锅复炸，然后捞出控油后装盘即可。

特点：清香爽口，味道鲜美。

功效：清暑利湿、凉血、化瘀止血。

适应：高血压、高血脂、肥胖等。



凉拌荷叶

原料：荷叶嫩尖100克。

调料：辣椒油、花椒油、食盐、香油、鲜贝露、凉拌汁各少许。

制法：

- 1.将荷叶嫩尖在开水里煮一下，去掉苦涩的味道。
- 2.将煮过的荷叶放在凉水里过凉。
- 3.将过凉的嫩荷叶尖沥净水分后，切成小段。
- 4.放入各种调料，拌匀即可食用。

特点：清香爽口，略带苦味。

功效：清暑利湿、凉血、降血压、减肥。

适应：脂肪肝、高血压、高血脂等。



荷叶蒸排骨

原料: 猪小排100克、折荷叶1片。

调料: 蒸肉粉50克、盐适量、酱油1勺、甜面酱5克、白砂糖适量、料酒1勺、花生油适量。

制法:

- 1.猪小排剁成小段,用盐、酱油、料酒拌匀腌制。
- 2.折荷叶除去硬梗,用沸水烫软备用。
- 3.将蒸肉粉、甜面酱、白砂糖、花生油混合拌匀,再与排骨混合均匀。
- 4.用折荷叶包好排骨,置于盘中,入笼用大火蒸2.5小时,即可。

特点: 清香扑鼻,营养丰富。

功效: 消暑利湿、健脾升阳,滋阴补虚。

适应: 高血压、肥胖等。



荷叶曲奇饼干

原料: 低筋面粉100g, 超微荷叶粉7g。

调料: 起酥油80g, 白砂糖35g, 纯奶33g, 鸡蛋15g。

制法:

- 1.将起酥油和糖粉进行混合打发2min, 混合物开始呈乳白色时慢慢加入鸡蛋液搅打。
- 2.将低筋面粉过筛后加入超微荷叶粉, 并和上述原料调粉, 注意调粉的温度和时间, 从而控制面筋力。
- 3.调粉后加入纯牛奶, 同时将面糊装入裱花袋, 挤出花型于不沾油烤盘中。
- 4.将烤盘放进已经预热过的烤箱中, 固定焙烤温度上火为180°C, 底火为170°C, 焙烤时间为20min。
- 5.将烤盘拿出使其自然冷却, 饼体变硬即可包装。

特点: 酥脆清爽、甜而不腻。

功效: 抑制胆固醇及动脉粥样硬化、减肥、降血脂。

适应: 高血压、高血脂、肥胖等。



炸荷花

原料：荷花1朵、鸡蛋清2个、面粉50克。

调料：糖桂花10克、植物油750克（实耗约50克）、水适量。

制法：

- 1.荷花摘下花瓣，用清水洗净后，沥干水分备用。
- 2.将面粉、鸡蛋和水混合搅拌成面糊，面糊的稠度要适中，既不太稠也不太稀。
- 3.炒锅烧热，放油烧至三成热，改用小火，将荷花花瓣沾一层面粉，再挂上面糊下入油内，边炸边用筷子翻动，炸至浮起捞出，分3次炸，每次可炸8片。全部炸好后改用中火，待油温烧至六成热，再将炸过的荷花片投入重炸一下，边炸边用手勺拨动，炸至荷花花瓣呈浅黄色时捞出，撒上糖桂花即可食用。

特点：荷桂芳香、味甜鲜香、消暑降浊、养心安神。

功效：消暑降浊、养心安神、清热解毒、活血化瘀。

适应：高血压、肥胖症、水肿、焦虑等。



荷花月饼（桂花酒酿馅）

原料：预拌粉100克、奶油奶酪100克、玉米淀粉15克、奶粉15克、鸡蛋1个。

调料：细砂糖15克、牛奶50克、黄油7克、干桂花适量、酒酿30克、草莓粉适量、开水90克。

制法：

- 1.先制作桂花酒酿乳酪馅儿，即将酒酿和干桂花以外所有食材全部倒入料理机中搅打均匀。
- 2.搅打均匀后倒入不粘锅中，放入酒酿小火翻炒至抱团，然后加入干桂花翻拌均匀，并分成每个约25克的馅儿冷藏备用。
- 3.预拌粉倒入沸水用筷子搅拌均匀，戴手套揉出有延展性的光滑面团，再加入适量草莓粉揉成颜色均一的光滑面团。
- 4.分切成6份，擀圆皮，包入桂花酒酿乳酪馅儿，收口滚圆，放入荷花模具中仔细按压成型，放冰箱中冷藏即可食用。

特点：酥软滑爽、略有弹性。

功效：活血通气、促进消化、益气活血、止咳化痰等。

适应：消化不良、贫血、气血虚弱、焦虑等。FS

食聊食疗
HEALING

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



读《诗经》，品食疗

文 | 章原 上海中医药大学

《诗经》是我国古代最早的诗歌总集，主要汇集了商周之际到春秋中叶的诗歌305首，描述了人们日常生活中的方方面面，是了解此时期社会生活的鲜活“教材”，有着独特的价值。

从饮食文化史发展的角度来看，《诗经》中蕴含了丰富的与饮食相关的内容，是了解先秦时期饮食文化状况的重要文献载体，其中涉及饮食养生、食疗方面的内容也随处可见，值得我们细细品读。

一、本草文化与食疗

《诗经》被视为反映先秦社会面貌的“百科全书”，涉及内容极为广博，其中尤以名物为多，所以孔子说学《诗》可以“多识于鸟兽草木之名”（《论语·阳货》）。在《诗

经》所记载的名物之中，涉及了数量众多的可以食用，乃至药用的植物、动物、矿物，所以《诗经》也被认为是现存文献中最早记载具体药物的书籍。

在这些可以入药的名物之中，又以植物最多，《诗经》中涉及植物达130余种，其中可以作为药物使用的便有50余种，足见当时本草文化的影响之大。

在《诗经》中处处都能感受到本草文化的影响，这其实也是中医药文化生命力在人们日常生活中最为明显的存在证据。众所周知，先秦有两部记载药物最多的文献——《诗经》与《山海经》。虽然这两本书记载的药物都很丰富，而且《山海经》中记载的药物种类还更多一些，不过若从阅读的愉悦与内容的趣味性而言，显然《诗经》更胜一筹，称得

上是真正的“诗意阅读”。

作为一部文学性质的诗歌总集,《诗经》中记载的各种药物自然不可能像现代的《药典》一样标明其名称、产地、药性、疗效等内容,而主要是在诗歌中描述人们日常生活时提及药物的各种场景。比如采摘是当时食物的重要来源,所以《诗经》中描述采摘生活的诗歌极多,而采摘的植物中许多都具有食用和药用价值。如《诗经》第一首《关雎》中,提到“参差荇菜,左右流之”,描述的便是女子们乘着小船在水中采荇菜的田园生活情景。这里所采摘的荇菜便是一种食药兼用的水生植物,用来熬粥、炖汤滋味都甚美,而且全草皆可入药,具有清热利尿、消肿解毒等功效。当然,即便从观赏价值上来看,荇菜碧叶黄花,在碧波中摇曳荡漾,也是非常养眼的观赏植物。

《诗经》中并没有直接用药来养生或者疗疾的记载,但字里行间透露出许多相关信息。如《诗经》在艺术上的重特点是赋、比、兴手法的广泛运用,其中尤以兴为最大的特色。所谓兴,主要是诗人看到某种事物或景象,有所感而吟唱,起兴之物往往与诗歌的主题有一定的内在联系。

《诗经》中许多诗会以药物来起兴。如《王风·中谷有蓷》是一首被弃妇女自哀遇人不淑、痛苦悲伤的怨歌,便以蓷(益母草)的干枯来作起兴。益母草是常见的药物,常被用来治疗调养妇科疾病。因此,提起益母草,立刻会使人联想到女性,而被弃女性却以有益生育的益母草来起兴,自然形成了强烈的对比,从而突出了主人公的不幸。《诗经》中爱情诗中也涉及不少药物,如《郑风·溱洧》描写的是上巳节聚会时男女戏谑的情景。诗

中提到二人分开时,彼此相谑,“赠之以芍药”。按:芍药又叫江离,音谐“将离”,所以情人分手以此相赠表达相思之情。但何以送芍药会“相谑”呢?历代对此多言之不详,近代学者闻一多的观点令人耳目一新,也较为合理。他认为芍药根可以入药,在古时属于媚药一类的药物,因此,诗中男女相谑,“赠之以芍药”,男女相送芍药便不止是表达相思之情,还有了一些情爱挑逗的含义在内。如果此说成立,可见古人当时已经知道芍药具有“媚药”的效果,故此以赠芍药为互相调笑。

又如《周南·芣苢》一诗描述了妇女采摘芣苢的快乐场景。芣苢即车前子,是一味常见的药材,全草及子皆可入药,古人认为芣苢有利妇女怀孕、生男孩,亦能扶正胎位。所以诗人在此以芣苢起兴,实际上则蕴有求子之意。再如《卫风·芄兰》中提及“芄兰之支,童子佩觿”,芄兰又叫做“萝藦”,具有壮阳的效用,这里以芄兰起兴,则或与童子的身份有关。自近代学者闻一多发表《〈诗经〉的性欲观》等文,开启从人类学、社会学角度来研究《诗经》的先河至今,相关领域的研究



成果越来越多,其中颇多涉及与医药养生有关的内容,对于认识《诗经》中医药知识在养生方面的应用不无裨益。

二、饮食与养生

从养生学的角度来看,预防与保健养生的意识早在商代就已经相当明显,从环境卫生到饮食居处,乃至房事卫生,都已经有了萌芽。而到了《诗经》中所反映的殷周之际到春秋中叶时期,养生文化相关的内容已经更为丰富多姿,这在饮食养生方面体现得十分明显。

从《诗经》中可以看出,当时不但食物来源稳定,种类也很丰富,已经摆脱了果腹充饥的单纯生理需求,而转向更有益于身心的多样选择。这其中一个重要的标志便是传统饮食养生所遵循的粮食作物为主食、各种肉类及蔬菜为副食的基本饮食结构,即所谓“五谷为养,五果为副,五畜为益,五菜为充”的框架已经具备了雏形。

先秦时粮食作物称为谷,号称“百谷”,这当然并非实数,但品种之多亦不难想象。主要的品种是所谓“五谷”,即通常所谓的黍、粟、麦、稻、菽。这些作物在《诗经》中都屡屡出现,特别是黍出现的频率最高。如《小雅·甫田》:“黍稷稻粱,农夫之庆。”《鲁颂·閟宫》:“有稷有黍,有稻有秬。”

蔬果的种类也非常丰富,除了有专门菜园、果园之外(《齐风·东方未明》:“折柳樊圃”),还有许多是采摘而来,其中许多的采摘物都具有药用价值,虽然当时是否已经发现了其药用价值尚无法确认,但至少是“药食同源”的一个有力佐证。

肉类食物的种类也很广泛,《诗经》中

记载了获取兔、狐、豹、鹿、熊、虎、鹇鹑等野生动物的情景。除了丰富的渔猎活动之外,当时饲养业也已经较为普遍,有些饲养的规模还颇为不小。如《小雅·无羊》中所云:

“谁谓尔无羊?三百维群。谁谓尔无牛?九十其犝。”从诗中描述来看,300只羊、90头牛的数量,在当时自然不算少了。

总体来看,这种“五谷为养,五果为副,五畜为益,五菜为充”式的饮食结构提倡食物的种类多样化,既符合古代中国人的生活环境,又能基本满足人体生长营养所需,是古代先民在长期生产和生活实践中积累形成的认识,充分突出了饮食滋养人体的作用,用现在的眼光来看,同样具有一定的科学性,是值得珍视的宝贵经验。

当时饮品也已经非常盛行,特别是有“百药之长”之称的酒在《诗经》中出现的频率很高,既有酿酒过程的介绍,也有各种场合用酒的描述。饮酒的场合除了祭祀外,大部分都是宴饮诗。如《诗经·小雅·宾之初筵》中就描述了宾客们醉酒后的种种狂乱之态。

《小雅·节南山》中还以“忧心如醒”来描述酒醒后的疲惫之态。显然,在当时,酒已经是应用非常广泛的饮品,不仅大规模宴会不可或缺,也能够消愁解闷,是日常生活中非常重要的一个组成部分。

此外,从《诗经》中记载的食制来看,当时社会上较为普遍遵行的是一日两餐的习惯。第一餐为朝食(《陈风·株林》:“乘我乘俱,朝食于株”),一般在早上7点至9点之间。飧为第二顿饭,又称晡时,一般在下午3点至5点之间(《魏风·伐檀》:“彼君子兮,不素餐兮。”)。同时,《诗经》中也有一日三餐的记载,一天两食也好,一天三食也罢,不



同习惯的形成与当时农耕社会的特性有密切的关系，同时与所处阶级或家中粮食充足与否的情况有关。但从饮食养生的角度来看，定时而有规律的饮食，对于人体的健康的重要性不言而喻。此后，随着农业的发展，“一日三餐”的习惯在后世逐渐被固定下来。

除了上述所举之外，《诗经》中涉及饮食养生的内容还有很多，其触角深入到了人们日常生活的方方面面。正如孔子对《诗经》社会功能的总结“兴观群怨”，《诗经》确实是一部先秦时期的百科全书，具有多方面的价值，起码从《诗经》中所蕴含饮食与养生的内容来看，此言确然不虚。

三、《诗经》对现代食疗的启示

《诗经》描绘的种种与饮食养生相关的场景距离现在当然已经很遥远了，但从食疗文化的角度来看，对于我们今天的食疗发展依然有着很强的借鉴价值。

《诗经》中食疗文化与人们的生活方式密切相关。我国古代以农为本，日出而作、日落而息的生活方式，决定了人和自然之间的密切关系。自然界提供了人类生活所需要的一切资源，人在其间生长、劳作、采摘，一刻也离不开它。人们对于自然或者说上天的态度也充满了敬畏之心。而诗中所描述的人与自然界的和谐共存的情境也着实让人羡慕，人们对身边的一草一木那么熟悉，用以治病疗疾在当时看来是再正常不过的事情，根本无法区分哪些是药用，哪些是食用。或许，在他们的眼里，世界本来就是一个取之不尽、用之不竭的大药房吧。

众所周知，食疗的起源和发生是古代先民们在远古社会寻找食物的过程中逐渐完善的。从《诗经》中，我们能真切地感受到先民们如何在日常生活中逐渐积累起包括食疗在内的养生经验，虽然一点一滴看似不起眼，而且对于这些常识背后的原理，大部分人其实并不清楚，只是将其视为一种生活的经验而口耳相传。但经验积累多了，如同涓涓细流汇聚，最终百川归海，方有了后来蔚为大观的食疗学。

当然，尽管《诗经》中记载的食疗知识较为零碎的，其疗效也多无非常确切的表述，但却真实反映了我国早期食疗知识积累时期的真实情形，其中许多药物都被后世本草著作采用，也为后世临床医家所习用，成为了中医养生学的重要组成部分。在没有实验室，也没有化学分析的年代里，饮食文化、食疗知识等都正是通过这种生活经验一代代积累而来，这种与日常生活的密切关系正是饮食文化能够传承数千年而不中断的生命力所在。FS



北纬47°

天然黄金牧场



*水土环境非常适合肉牛的生长。这里还是世界三大黑土带之一，肥沃的黑土地富含氮、磷和钾，饲草茂盛。



销售咨询：张先生 18888337131

职来职往
CAREER

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

CAREER 职来职往

2024年6月

6月21日晚间，海底捞（6862.HK，股价15.1港元，市值841.67亿港元）发布公告称，杨利娟辞任该公司执行董事及首席执行官，苟轶群获委任为该公司执行董事及首席执行官。同日，特海国际发布公告称，杨利娟已获委任为该公司执行董事及首席执行官，主要负责统筹特海国际的管理和战略发展。

7月25日，东方甄选在港交所公告，董宇辉已决定不再担任公司雇员及公司一个合并联属实体的高级管理层，该离任乃由于董宇辉的职业抱负、对彼其他事业的投入及个人时间安排，并于2024年7月25日生效。

2024年7月

7月8日，62岁的老乡鸡集团创始人束从轩宣布退休，其子束小龙接任老乡鸡集团董事长，正式执掌这一中式快餐王国。

7月13日，水井坊（600779.sh）发布公告称，公司董事会已正式任命胡庭洲担任四川水井坊股份有限公司总经理，该任命将于7月15日生效。

7月16日，华统股份公告称，朱婉珍近日因工作调整申请辞去公司董事会秘书职务，辞职后其仍在公司及子公司担任其他职务；聘任王志龙为董事会秘书。

7月22日晚间，广州白云山医药集团股份有限公司发布公告，表示该公司董事会当日收到公司董事长李楚源递交的书面辞职报告，公告内容显示，李楚源因个人原因，辞去公司第九届董事会董事长、执行董事及董事会战略发展与投资委员会主任的职务。辞职后，李楚源不再担任公司的任何职务。

7月23日，通用磨坊公司任命Asheesh Saksena为首席战略和增长官，8月26日生效。Saksena接替达纳·麦克纳布(Dana McNabb)，后者于1月份晋升为北美零售集团总裁。

2024年8月

8月1日，汇源果汁发生高层变动，执行总裁咸晓芳被免职的消息迅速引发业界关注。

8月8日，联合利华宣布，来自菲仕兰中国的陈戈将加入该公司，担任联合利华中国区总裁、美妆与健康事业部中国区总经理。同时，联合利华中国区总裁兼美妆与健康北亚区总经理瞿巍已决定离开公司。

8月2日，皮爷咖啡母公司JDE Peet's发布公告称，Luc Vandeveldt将卸任临时首席执行官兼董事会主席一职，原因是“有不可预见的事项需要他立即关注”；JAB（注：JDE Peet's的大股东）管理合伙人兼董事长Peter Harf将担任董事会临时主席，现任首席财务官的Scott Gray将兼任临时首席执行官，即日起生效。

8月13日晚，星巴克宣布，Brian Niccol已被任命为董事长兼首席执行官，他将于2024年9月9日开始担任新职务。星巴克首席财务官Rachel Ruggeri将担任临时首席执行官直至该任命生效。星巴克董事会主席Melody Hobson将成为首席独立董事。

8月19日，麦当劳宣布，Tiffanie Boyd被任命为公司执行副总裁兼全球首席人力资源官，该任命自2024年8月19日起生效。Tiffanie于2021年1月加入麦当劳，担任麦当劳美国公司的首席人力资源，在此之前，她在通用磨坊公司工作了近23年。Tiffanie接替了已担任该职务4年多的Heidi Capozzi，后者决定离开麦当劳去寻找新的机会。

展会预告 CALENDAR OF EVENTS

2024上海国际水果展

主办: 中国食品土畜进出口商会、中国果品流通协会
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-62825881/5882
www.fruitexpo.cn

2024中国秋季烘焙展&中国家庭烘焙用品展览会

主办: 中国焙烤食品糖制品工业协会
时间: 2024年10月17-19日
地点: 武汉国际博览中心
电话: 010-63430880
www.bakerychina.com

第15届上海国际餐饮食材展览会

主办: 上海歌华展览服务有限公司
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61276587
www.shicaexpo.com

CBB2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会

主办: 中国轻工机械协会、中国联合装备集团有限公司、慕尼黑博览集团
时间: 2024年10月28-31日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 010-66060746
www.chinabrew-beverage.com

第18届上海国际渔业博览会

主办: 上海歌华展览服务有限公司
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61276585
www.worldseafoodshanghai.com

第27届中国国际渔业博览会

主办: 中国国际贸易促进委员会农业行业分会
时间: 2024年10月30-11月1日
地点: 青岛·红岛国际会议展览中心
电话: 010-59194345
www.seafare.com.cn

第二十二届中国国际肉类工业展览会

主办: 中国肉类协会
时间: 2024年9月10-12日
地点: 济南黄河国际会展中心
电话: 010-64216601
www.chinameat.net

FHC上海环球食品展

主办: 上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司
时间: 2024年11月12-14日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-33392313
www.fhcchina.com

第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会

主办: 上海胜歌展览服务有限公司
时间: 2024年9月25-26日
地点: 上海世博展览馆
电话: 021-34080287
www.shcgbe.com

2024swop包装世界(上海)博览会

主办: 杜塞尔多夫展览(上海)有限公司
时间: 2024年11月18-20日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61698381
www.swop-online.com

Tailift

丰田台励福叉车



防爆叉车



电动叉车



仓储叉车



电动搬运车



洗地机

张先生

13906381391

2024年全球机械包装展会计划表

欧洲	德国德鲁巴国际印刷展 DRUPA	2024.5.28-6.7	德国 - 杜塞尔多夫	四年一届
	俄罗斯国际包装展 RosUpack	2024.6.18-21	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
	俄罗斯食品加工及包装展 AGROPRODMASH	2024.10.7-11	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
	法国国际包装展 ALL 4 PACK	2024.11.4-7	法国 - 巴黎	两年一届
	波兰包装技术及标签设备展	2024.11.13-15	波兰 - 波兹南	两年一届
	意大利包装展 IPACK-IMA	2025.5.27-30	意大利 - 米兰	三年一届
	德国慕尼黑饮料技术展 Drinktec	2025.9.15-19	德国 - 慕尼黑	四年一届
	德国杜塞尔多夫国际包装展 Interpack	2026.5.7-13	德国 - 杜塞尔多夫	三年一届
	意大利国际食品加工及包装展展览会 CIBUS TEC	2026.10.27-30	意大利 - 帕尔马	三年一届
	德国科隆食品饮料技术展 ANUGA FOODTEC	2027.2.23-26	德国 - 科隆	三年一届
亚洲	泰国国际食品及机械展 THAIFEX	2024.5.28-6.1	泰国 - 曼谷	一年一届
	日本食品机械工业展 FOOMA JAPAN	2024.6.4-7	日本 - 东京	一年一届
	韩国食品及机械展 SEOUL FOOD & HOTEL	2024.6.11-14	韩国 - 首尔	一年一届
	泰国国际食品饮料及包装机械展 PROPAK	2024.6.12-15	泰国 - 曼谷	一年一届
	伊朗食品及机械包装展 Iran Agrofood	2024.6.8-11	伊朗 - 德黑兰	一年一届
	土耳其食品及配料包装展览会	2024.7.10-13	土耳其 - 伊斯坦布尔	一年一届
	马来西亚包装及食品加工机械及设备展 MIMF	2024.7.11-13	马来西亚 - 吉隆坡	一年一届
	菲律宾国际食品及机械展 WOFEX	2024.7.31-8.3	菲律宾 - 马尼拉	一年一届
	越南（胡志明）国际食品饮料及包装机械展	2024.8.8-10	越南 - 胡志明市	一年一届
	沙特食品展览会 SAUDI FOODEXPO	2024.8.12-15	沙特 - 利雅得	一年一届
	印度食品机械展 ANUTECH	2024.8.28-30	印度 - 孟买	一年一届
	印度国际包装展 PROPAK	2024.9.25-27	印度 - 孟买	一年一届
	印尼食品包装机械展 ALL PACK	2024.10.9-12	印尼 - 雅加达	一年一届
	日本东京包装展览会	2024.10.23-25	日本 - 东京	两年一届
	哈萨克食品、加工机械及包装展	2024.11.13-15	哈萨克 - 阿拉木图	一年一届
	海湾（迪拜）食品加工机械展 GULFOOD MANUFACTURING	2024.11.5-7	阿联酋 - 迪拜	一年一届

亚洲	越南（河内）国际食品饮料及包装机械展	2024.11.6-9	越南 - 河内	一年一届
	印度尼西亚食品及机械展 SIAL	2024.11.13-16	印尼 - 雅加达	一年一届
	乌兹别克斯坦国际食品酒店餐饮 & 包装机械展 Uz Agro Expo	2024.11.20-22	乌兹别克 - 塔什干	一年一届
	缅甸国际包装展 Myanmar Plas Print Pack	2024.12.13-16	缅甸 - 仰光	一年一届
	菲律宾包装工业展 ProPak	2025.2	菲律宾 - 马尼拉	一年一届
	乌兹别克斯坦国际食品 & 包装机械展	2025.3	乌兹别克 - 塔什干	一年一届
	越南国际包装展 PROPAK	2025.4	越南 - 胡志明	一年一届
	韩国国际包装展 KOREAPACK	2025.4	韩国 - 首尔	一年一届
美洲	墨西哥国际食品及包装机械展	2024.6.4-7	墨西哥 - 墨西哥城	一年一届
	巴西食品机械及包装展 Fispal Tecnogla	2024.6.18-21	巴西 - 圣保罗	一年一届
	美国国际包装展 PACK EXPO	2024.11.3-6	美国 - 芝加哥	一年一届
	哥伦比亚国际包装工业展 Andina-Pack	2025.11.4-7	哥伦比亚 - 波哥大	两年一届
	智利包装展览 CIRCLEPACK	2026.4	智利 - 圣地亚哥	两年一届
非洲	埃及国际包装展 PROPAK	2024.5.26-28	埃及 - 开罗	一年一届
	突尼斯国际食品饮料及机械酒店展览会 IFSA	2024.7.3-5	非洲 - 突尼斯	一年一届
	埃及国际食品展 Food Africa	2024.12.3-5	埃及 - 开罗	一年一届
	南非食品机械及包装塑料展 PROPAK AFRICA	2025.3.11-14	南非 - 约翰内斯堡	三年一届
	南非开普敦包装印刷塑胶展 PROPAK CAPE	2026.10.27-29	南非 - 开普敦	三年一届
	北非阿尔及利亚食品及机械包装展 DJAZAGRO	2025.4	阿尔及利亚	一年一届
澳洲	澳大利亚包装展 Auspack	2026.3	澳大利亚 - 墨尔本	两年一届
肉类机械	意大利肉制品工业展览会 MEAT-TECH	2024.5.27-30	意大利 - 米兰	三年一届
	美国国际肉类工业展 IPPE	2025.1	美国 - 亚特兰大	一年一届
	法兰克福国际肉类加工工业展 IFFA	2025.5.3-8	德国 - 法兰克福	三年一届
水产机械	波士顿水产及机械展	2025.3	美国 - 波士顿	一年一届
	欧洲水产展及机械展 global	2025.4	西班牙 - 巴塞罗那	一年一届



普如伟萨 Formax® 成型机：品质稳定、性能可靠

与成品品质一起,下列因素在考虑制定加工设备方案时占有重要份量:

- 食品安全
- 可靠性
- 生产率
- 单品重量控制
- 可扩展性
- 绿色可持续发展
- 灵活性

成型汉堡、鸡块、肉饼以及其他形状的产品是您产品供应的重要品项,稳定如一的产品质量以及规模化的产量对获利而言至关重要

加工原料的形状、大小,温度不尽相同、分布范围广:



粗绞及混料



整肉



奶酪



果蔬



面团

进料方式选择

依据终端产品需求 (从优质到增殖产品)

- Tender-Form®- 高品质
- Verti-Form®- 整肉
- Standard - 增殖产品

NovaMax® 系列

为满足更高产能需求而最新设计的滑板式成型机

- 可根据您的需要选择填料方式
- 可利用现有的Formax成型机模板/配件
- 降低用水量、用电量,降噪
- 可选备件包用于增加产量
- 尺寸:
 - 19英寸 | 500 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



NOVAMAX8500
Up to 4,500 lbs/hr
2,100 kg/hr



NOVAMAX8660
Up to 10,000 lbs/hr
4,500 kg/hr

Formax®
使用最优质的部件



模板

VerTex® 系列

转鼓式设计,满足更高产能需求

- 减少漏料及次品
- 有助于提高产量的可选备件包
- 高产能
- 带宽尺寸:
 - 26英寸 | 660 毫米
 - 39英寸 | 1000 毫米



VERTEX8660
Up to 9,100 lbs/hr
4,100 kg/hr



VERTEX81000
Up to 14,000 lbs/hr
6,200 kg/hr



VERTEX® 转鼓式模板

可靠的性能

成熟可靠的高效拖拉模板式成型机

- 填料方式可选
- 可使用现有Formax成型机的模板/配件
- 可选择的配套设备
- 宽带尺寸:
 - 6英寸 | 150 毫米
 - 15英寸 | 400 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



F-6™
Up to 1,000 lbs/hr
450 kg/hr



F-400™
Up to 2,100 lbs/hr
950 kg/hr



ULTRA26®
Up to 7,500 lbs/hr
3,400 kg/hr



进料螺杆



螺杆

可选的配套设备,包括:



插纸系统



料斗提升机



丸子成型转轮



压花机



仿手工肉饼压型机



穿梭输送带

应用



牛肉



猪肉



鸡肉



火鸡肉



鱼肉



水果



蔬菜

Provisur® 技术加工设备为您带来更高效益

- 可靠的设备稳定性和耐用性
- 服务和支持
- 可使用标准清洁设备清洗
- 绿色持续发展-降低生产用水、电、气等能源消耗



公司简介 About us

上海双慧装饰技术有限公司是一家专注于地坪设计、施工服务及专业养护的公司。

自成立以来，公司秉承以客户需求为中心遵照以人为本的理念，精益求精的技术质量会同众多的客户及总包为广大食品业、制药业、工业领域、商业领域、教育领域等提供了优良的品质及科学合理的系统方案。

优质的服务，合理的价格，完善周到的售后服务。赢得广大户的一致好评，在业界享有一定的美誉。

服务行业：食品业、制药业、工业领域

地址：上海市闵行区新龙路1333号七宝万科国际24幢901

中央厨房整体解决方案

-  生产和加工区
-  办公区
-  干燥生产和加工区
-  实验和公共区
-  储存和物流区
-  储存和物流区





盐城市花美蜂蜜制品有限公司
Yancheng Huamei Honey Products Co.,Ltd

蜂蜜干粉 = 老中医



解决产品痛点好帮手！

中医药理【君臣佐使】
中“佐”与“使”的功能。

应用优势

- ★ 改善产品质构，增强乳化效果
- ★ 持水、锁水、延长货架期
- ★ 有助上色护色，色泽自然

- ★ 掩盖杂气杂味、协调主风味
- ★ 协调各种香辛料，使其风味自然持久
- ★ 符合规模化工业生产，保证品质稳定性

地址：盐城市西环路63号 电话：0515-88177999

内蒙古天牧臻肉业有限公司



扫码关注官方微信公众号及小程序

01 | 天牧臻牛羊肉 草原风情，品质保障

在内蒙古兴安盟扎赉特旗工业园区，我们投资并打造了“天牧臻标准化牛羊屠宰加工冷链物流园区”项目，集牛羊屠宰、深加工、仓储及冷链物流等分拆为一体的综合性企业。我们的加工车间采用国际领先的封闭式屠宰、一条龙流水线加工作业模式，主要设备配有查维斯、希悦尔、比泽尔等先进设备，并配备30万级净化车间标准。



02 | 卓越工艺，卓越品质

我们的屠宰工艺采用伊斯兰方式，确保肉质更佳、更适于储存、更好的口感。排酸过程通过72小时的科学控制，有害物质分解，使营养更易被吸收。分割车间达到30万级净化车间标准，温度控制在8-12℃，为牛肉品质保驾护航。加工车间采用国际领先封闭式屠宰、加工一体化流水线，全程符合GB及欧盟卫生标准，遵循HACCP、ISO-9001、ISO-22000等质量标准，确保产品安全。



03 | 国际认证，品质保证

自品牌开创以来，天牧臻荣获了ISO-9001、HACCP、ISO-22000等多项认证，确保产品严格符合高标准的质量及安全。自2020年起，我们的生产和产品符合清真食品规定，并获得清真监制证。2023年6月，我们荣获内蒙古自治区龙头企业称号，更是对我们在行业中卓越表现的肯定。



匠心品质，精湛工艺



得益于内蒙古杭盖草原的辽阔无垠和独特的地理环境优势，无污染、无沙化且无鼠害让天然的草原放牧基地拥有得天独厚的生态平衡，为牛羊提供了充足的食物和舒适的生活环境。同时，我们严格把控合作伙伴的养殖过程，采用科学的养殖技术，以确保牛羊的健康及品质。并通过现代化的牛羊屠宰分割与加工生产线，采用先进的排酸工艺，为牛肉带来了质地细嫩、醇厚悠长的口感。产留一体化保障，旨在为消费者提供放心安全的产品。



Shinho欣和

待世界如家人



“
我们自己不吃的东西，就不要卖给消费者
就更不要生产，要用良心做产品
”

这句话我们坚持了30年，
欣和用心酿造每一瓶产品。



联系电话:0535-6115000 6103706



Your Taste. Our Mission.

您的口味,我们的使命!

海乐香辛料(济南)有限公司
Hela Spice (Jinan) Co., Ltd.

德国海乐调味厂海乐曼-乐尔有限责任公司始创于1905年,位于世界三大香料枢纽之一的汉堡市郊-阿伦斯堡,专业致力于天然香辛料的研发和应用。主要经营天然香辛料、复合香辛料、冻干香草、汤类调味汁、沙司调味酱等系列化调味品,海乐以不断创新的理念和高质量产品进军肉类工业、餐饮业、乳制品业、烘焙业、零售业、海产品以及饮料配料等食品工业的各个领域。我们在中国、新加坡、澳大利亚、荷兰、奥地利、加拿大、智利、巴西、墨西哥设有生产基地和研发中心,代理商分布于世界80多个国家和地区,海乐崇尚在世界各地的可持续发展并积极倡导绿色环保。

海乐香辛料(济南)有限公司是德国海乐调味厂海乐曼-乐尔有限责任公司在中国创建的全资子公司,负责向世界及亚洲地区提供海乐产品和服务。公司全面推行FSSC22000食品安全管理体系,采用德国先进技术和规范的工艺配方,面对中国客户的要求,研发和生产系列中式和中西结合的复合香辛料、精美调味品和食品添加剂,满足不同客户开发美食新产品的愿望,并提供西餐及肉类加工技术培训,产品质量卓越,公司信誉可靠。

我们无偿提供技术咨询、配方服务、现场演示和生产指导。

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH was founded in 1905 at Ahrensburg located in the northern part of Hamburg, which is one of the three spice centers in the world. Hela specializes in R&D and application of series of seasonings: natural spices & herbs, spice blends, freeze dried herbs, sauces and ketchup. Hela products have entered the meat processing industry, the catering industry, the dairy food industry, the bakery industry, the retail industry and seafood industry, as well as beverage ingredients and other areas of the food industry with constantly innovative ideas and high-quality products. Hela has production bases and R&D centers in China, Singapore, Australia, Switzerland, Netherlands, Austria, Canada, Chile, Brazil and Mexico, and Hela has agents throughout 80 countries and regions. The "Universal Hela, Global Food" "HELA" brand has been spread all over the world and actively promoting green ecological environmental protection concept.

Hela Spice (Jinan) Co., Ltd. is a wholly-owned subsidiary of Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH in China. Hela provides products and high-quality service to the clients in China, Asia and worldwide. Hela is certified by FSSC22000 food safety management system. Hela has adopted advanced German technology and standard technical formula, has developed and produced series of compound spice for Chinese & western style food, seasonings and food additives according to requirement of Chinese customer. Therefore the company shall aspire with our customers for new gourmet products and shall provide technical trainings for western food and meat processing industry. The brand "Hela" is a symbol of excellent quality, and highly reliable reputable products.

Hela provides free technical consultancy, formula service, on-site demonstration and production guidance to our clients.



OUR PRODUCT



SPICE MIX FOR CATERING SERVICE



SPICE MIX FOR SEAFOODS



SPICE MIX FOR PREPARED FOOD



SPICE MIX FOR BAKER FOOD



SPICE MIX FOR MEAT INDUSTRY



SPICE MIX FOR BAKERY PRODUCT



Hela Jinan

欢迎莅临N5014海乐
香辛料展台

Welcome to visit the N5014
Hela booth.

展会名称:

第二十二届中国国际肉类工业展览会

展会时间:

2024年9月10-12日

展会地址:

济南黄河国际会展中心

(山东省济南市济阳区东郑线绿地国际博

览城北侧约180米)

Contact us

联系我们



山东省济南市高新区机场路2698号
No. 2698 Jichang Road, Gaoxin District, Jinan, Shandong 250037



+86 (0)531 81208707



sales.cn@helaspice.com



www.helaspice.cn



鑫建食品

XINJIANFOOD



全球牛羊肉跨境采购

天津鑫建食品贸易有限公司

诚信 共赢 卓越 担当



联系电话:15122384186

地址: 天津市东丽区金钟街道大毕庄工业区天大办公楼205室

您身边的 预制菜/鲜食 包装专家



江苏大江
智能装备有限公司



NY/T 4447-2023《肉类气调包装技术规范》农业农村部行业标准主要起草单位

☎ 13905772505
✉ jk@dajiangpack.net
🌐 www.dajiangpack.net
📍 南京高淳经济开发区龙井路9号



公司官网



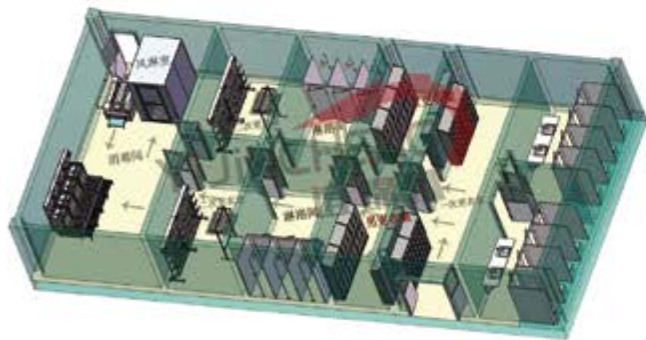
添加好友



公司抖音

山东谊锦成智能设备有限公司

山东谊锦成智能设备有限公司坐落于博兴县经济开发区，是一家专注于设备研发、制造、销售于一体的绿色生产企业，产品涵盖了国内先进的人员更衣、智能洗靴、门禁洗消设备、油水分离系统、万能蒸烤箱等设备以及其他不锈钢工器具；企业始终坚持“客户至上，服务为本”，始终坚信“质在必得，智赢未来”，严格执行售前、售中、售后服务标准，致力为全球客户提供最优质、安全、高效的食品加工机械和全自动生产解决方案！



谊锦成对食品厂卫生解决方案采用多样化设计理念，一站式整体解决清洁与消毒，所有设备均采用SUS304不锈钢材质制作智能化操控，减少人体接触非食品造成的交叉感染和污染，并且规范人员清洗消毒操作流程，可以将能耗降至最低，清洁效果显著。



人员更衣洗消设备



烘干消毒水靴架

洗消一体机

重油污洗靴机



烘干衣架

手动/自动风淋室

围裙清洗机



洗消门禁一体机

手持靴底靴帮清洗机

油水分离设备



油水分离设备是利用油和水的不同密度，对油和水两种不同介质进行分离的设备。广泛适用于食品工业、中央厨房、大型商业综合体、大型国企、学校、大型居住小区、飞机场等不同的单位进行油水分离。是污水处理前端的必需设备。分离出的油脂一般由专业的回收公司回收，可用于提炼生物柴油、做化妆品、做宠物饲料，近几年回收的油脂出口量猛增，出口方向主要是欧洲国家。这些国家用生物柴油是有补贴的。



雄县旭日纸塑包装有限公司

关于我们

雄县旭日纸塑包装有限公司，成立于2004年，总部位于河北省雄安新区雄县胡台工业园区，分公司于2018年成功入驻辽宁省朝阳市喀左县新型包装材料产业园。目前公司总面积30000平方米，是一家集研发、生产和销售包装材料的高新技术企业。

公司于2008年率先通过了食品包装QS认证、ISO9001国际质量体系认证、ISO14001环境管理体系认证、FSSC2200食品安全管理体系认证，并于2019年荣获河北省高新技术企业，目前已获得10多项国家专利。

公司自成立一来，始终致力于包装新材料、高阻隔环保包装的研发、生产和销售。目前公司主要产品有：真空袋、蒸煮袋、冷冻袋、铝箔袋、气调包装膜、防雾膜、易撕膜、超阻隔尼龙(HG)、高阻隔镀硅、高阻隔氧化铝、高阻隔铝箔、高阻隔PVA涂层、高阻隔环保、七层共挤高阻隔、九层共挤高阻隔及各种复合材料的软包装。

公司以“质量第一、信誉第一、服务第一”为核心价值观，致力于打造国内差异化的食品包装企业，让食品变的更新鲜、更美味！



真空袋 | 蒸煮袋 | 铝箔袋 | 冷冻袋

七层/九层共挤高阻隔膜

SGS食品安全体系认证

高阻隔 功能强 绿色环保



公司网址: WWW.XURISY.COM

联系方式: 0312-5969688 15933087711

公司地址: 河北省雄安新区雄县胡台经济开发区



歌华食材展
GehuaExpo

第15届上海国际餐饮食材展览会

15th Shanghai International Catering and Ingredients Exhibition

同期举办：

冷冻食品展 | 调味品展 | 预制菜展 | 肉类展 | 渔博会

2024.8.28-30

上海新国际博览中心



www.shicaiaexpo.com

电话: +86-21-61276587



歌华展览
Gehua Expo



中国新零售博览会 (NRF)
CHINA NEW RETAIL FAIR



上海社区团购
博览会

第五届中国团长大会&视频达人会 第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会

展会时间 **2024年9月25-26日** 展会地点 **上海世博展览馆**



指导单位

中国互联网协会应用创新工作委员会 互联网奥博会组委会

主办单位

上海市浦东新区电子商务行业协会 上海胜歌展览服务有限公司

协办单位

上海社区团购大联盟 上海水产行业协会 长三角食品产业合作联盟
安徽省农产品加工技术协会 合肥绿色食品协会 邻趣 世界食品网
玺阁文化 莫争文化 北大电商总课题组

扫一扫查看更多精彩内容



联系电话: 18018672011

网址: www.shcgbf.com



第二十七届 FHC上海环球食品展

THE 27th SHANGHAI GLOBAL FOOD TRADE SHOW

臻选美食 · 品味全球
SHAPING THE FUTURE OF FOOD

2024.11.12-14

上海新国际博览中心 · 浦东

Shanghai New International Expo Centre (SNIEC), China

展位咨询 : 021-3339 2132
Booth Inquiry :



扫码预订展位



整合包装全产业链 探索未来包装趋势



swop

PROCESSING & PACKAGING

包装世界（上海）博览会

2024 · 11 · 18 - 20

中国 · 上海新国际博览中心

全球领先包装展 INTERPACK 联盟成员

WWW.SWOP-ONLINE.COM

900+ 参展商
65,000 m² 展示面积
35,000+ 专业观众

覆盖各大行业终端



扫码登录微信小程序



扫码关注微信公众号



展位预订



观众预登记

主办单位:

ADSALE 雅式 ufi

雅式展览服务有限公司

Tel: 021-3325 5664 / 5672

Email: swop@adsale.com.hk



杜塞尔多夫展览（上海）有限公司

Tel: 021-6169 8313 / 8337

Email: visitswop@mds.cn



爱厨易 A CHEEF 风味大师

专业餐饮风味解决方案服务商



粉面汤底
卤料 酱料
烧烤料
调理制品
增鲜粉



公众号



视频号



抖音号

扫码关注爱厨易

0550-2597999



冰轮环境
MOON-TECH

全系列速冻装置



荣获
中国制冷学会科学
技术进步奖
特等奖

- **智能：**数字管理，连续冻结，高效兼容全生产流程
- **立体：**创新风场布置及湿度控制，有效提升空间利用率
- **安全：**环保制冷剂低碳节能；机械化进出料，改善作业环境

适合全品类肉制品、水产品、果蔬等快速冻结
为用户定制个性化柔性生产线



螺旋式速冻装置



流态化速冻装置



隧道式速冻装置



平板式速冻装置



板式搁架速冻装置



堆积式螺旋速冻装置





辽宁台安高新农业 产业开发区

招商联系人：常一亮



招商联系人：张少春

联系电话：150 4223 3898



辽畔明珠 安商福地

区域概况

省级农产品加工产业基地
省级食品产业示范园
国家级现代农业产业园

园区规划48平方公里，核心区10平方公里，建成区2.6平方公里打造一区多园体系，即：食品加工集聚区、预制食品产业园、宠物食品产业园、生物科技产业园和饮品加工产业园有心的航天公园。

2023年实现产值135亿元

台安农开区

AGRICULTURAL HIGH-TECH ZONE



名企聚焦

核心加工区入驻企业达到77家

其中上市企业3家，国家级龙头企业4家，省级龙头企业10家市级龙头企业5家，省级及以上科技研发平台8个。



产业布局

食品加工集聚服务区

聚焦食品加工企业，布局建设大数据服务中心、技术创新平台、质量检测中心等，形成食品产业集聚区和管理服务中心。



1

预制食品产业园

建设占地600亩的预制食品产业园，重点引进预制菜、预制米面制品、预制冷冻食品等企业。

2

宠物食品产业园

建设占地400亩的宠物食品(用品)基地，重点引进宠物食品、宠物用品、宠物营养品等项目和企业。

3

生物科技产业园

建设占地200亩的生物科技产业园，重点引进益生菌、酶制剂、农业活性菌肥等项目和企业。

4

饮品加工产业园

建设占地500亩的饮品加工产业园，重点引进国内大型饮用水、饮料、啤酒等企业入驻。

辽宁台安高新农业产业开发区企业位置图



产学研服

以全国大专院校、科研院所专家学者的专利及成果为基础，将农业科技成果转化成为生产力。

与江南大学、渤海大学等高等院校建立产学研合作关系，聘请渤海大学多名专家为产业发展顾问。

中国工程院院士、大连工业大学食品学院朱蓓薇教授建立了院士工作站，渤海大学副校长励建荣教授在台安食品建立了专家工作站。

现园区拥有专业技术人才1500余人，其中博士学历15人、硕士学历216人。

江南大学
与安井食品进行速冻食品研发合作



江南大学
与禾丰乳业进行蛋清、蛋黄高温瞬间分离研发合作

渤海大学
与鞍山九股河进行肉品加工研发合作



沈阳农业大学
与台安农业企业进行沙地苹果冻干果干加工研发合作

金融服务



现代农业、食品科技、生物科技等
投资领域
风险投资等金融支持
面向优质项目提供天使投资、股权投资
产业投资基金支持
提供以正的现代农业引导基金

招商服务

根据入驻园区企业要求，为项目方提供下列(不限于)服务。



- 土地流转、租赁服务
- 项目立项、备案服务
- 项目环评、验收服务
- 项目融资、贷款服务
- 项目运营、管理服务
- 项目推广、营销服务
- 项目培训、人才服务
- 项目咨询、法律服务
- 项目保险、理赔服务
- 项目其他、综合服务