

CFE2007 获得国家商务 部批复

近日,从中国调味品协会获悉,2007 中国国际调味品及食品配料博览会(简称 CFE2007)已经获得国家商务部的商贸批[2006]369 号文件的批复,将于 2007 年 11 月 14—16 日在北京国际展览中心举办。此次调味品业界公认的品牌博览会展出面积近 10000 平方米,展出内容为国内外各种调味品、调味品包装生产机械、添加剂及食品配料等相关企业及产品。

作为 CFE2007 的主办方,中国调味品协会相关人士表示,他们将在上级商务主管部门的检查和指导下,严格遵守国家法律法规和有关规定,及时报告博览会各方面的情况。在组织筹备 CFE2007 过程中,将继续加强对知识产权的保护,制定现场突发事件紧急应对预案,做好安全防范工作,采取有效措施确保博览会的顺利进行。

据透露,07 年博览会的招商招展、协办合作、宣传推广、观众促进等各项组织筹备工作正在有条不紊进行之中。在“保证展会质量,保障参展商利益,保持观众专业水平”的基础上,中国调味品协会今年将进一步提高向“服务型展会”的转换力度,注重办展理念及工作方式的创新改革,全心全意为调味品行业快速发展服务,为调味品生产及相关企业及经销商服务,为关心和支持调味品行业发展的各界人士服务。

冬天里送去温暖 方便地享受美食

由中国食品科技学会和世界拉面协会中国分会共同推出的“方便地享受美食”活动于日前启动。以大企业为主体的对油炸方便面中面体和调味料的风味创新,和以包括杂粮面、馄饨面等在内的非油炸面面体的结构性创新,成为 2006 年行业的主流并显示丰硕成果。

此次活动期间,面制品行业集体行动,为来自北京、上海、天津、广东、福建、四川、辽宁、河南等地 10 所食品及农业院校的 200 余名家庭贫困的大学生送上了回乡的往返火车票。同时,康师傅、统一、今麦郎、白象、锦丰等知名品牌的方便面企业还将在北京、上海、河南、四川、广东五省市提供一批 2006 年推出的新品,伴高校的学子们踏上回乡之路,使他们在旅途中也能“方便地享受美食”。



中国食品科技学会孟素荷秘书长表示,家庭贫困使很多大学

生不能回家过年。从北京的调查数据显示,有 35% 的留校贫困生是因为没有钱购买回家的车票而放弃与家人的团聚。本次捐赠的学生虽然只是众多需要关注人群中的一部分,但做力所能及的事,在这个冬季里为更多需要帮助的人送去温暖,体现了科技界、企业界的一点心意。让更多的贫困学生高兴地踏上回家之路,让更多的消费者“方便地享受美食”,是我们共同的责任,今后我们还将要做更多的事。

同时,为了促进中国面制品行业共同协力创建一个有序、公平、和谐的发展环境,推动整个产业的持续、健康、快速发展,中国食品科技学会和世界拉面协会中国分会以构筑食品安全的基石——公众科普为己任,推出具有中国传统特征的“红筷子”标志。

据世界拉面协会中国分会范国会长介绍,此次推出的“红筷子”标志旨在推动行业的健康发展,反映出各企业在宣传各自品牌的同时,保护中国面制品行业健康发展的远见与决心。

“红筷子”标志寓意明确,易于被消费者认知。面制品行业也将以此为契合点,在消费者中深入开展科学饮食与养生知识的科普宣传。世界拉面协会中国分会也将致力于将其打造成具有知名度的行业品牌,同时,围绕新标志,还将推出一系列的公众科普活动。

美国饮料界强化添加“贝尔考林”(二甲基碳酸酯)

最近,德国和美国的两家公司签署了合作销售稳定剂“贝尔考林”(二甲基碳酸酯)的协议,旨在扩大该稳定剂在美国饮料领域的销售市场。

稳定剂“贝尔考林”是二甲基碳酸酯,对饮料口味和呈色无影响,可防止无酒精饮料和葡萄酒受到微生物的侵袭,该稳定剂在灌装饮料之前添加会立即产生杀菌效果。由于同果汁饮料中本身含有的天然成分和微量甲醇反应分解为 CO_2 , 因此,消费者在饮用前饮料中稳定剂“贝尔考林”已经不存在。FDA 和 JECFA 已经批准二甲基碳酸酯作为饮料稳定剂使用。

(盛国华)

多米诺推出全新 S+ 系列激光喷码机

在标识技术日新月异的今天,激光喷码以其低廉的运行成本、标识的永久性 & 高品质已受到越来越多用户的青睐。2007 年 2 月,多米诺集团正式推出激光喷码的又一卓越产品——S+ 系列激光喷码机。

S+ 系列激光喷码继承了多米诺激光喷码设备一贯的卓越品质,例如:产品性能稳定,能最大程度地减少无计划停机的可能性;拥有同类激光喷码机中最轻巧紧凑的打印头,适合任何狭小的生产空间,为设备安装提供更多选择;红色的可视瞄准光点,帮助操作人员在蚀刻前精确定位打印位置等。值得一提的是,S+ 系列产品中的 S300+ 激光喷码机的激光头使用了多米诺最新研发的“紫色”激光技术,能在 PET、玻璃、标签等材质上生成精美标识,适合多种应用,可减少设备的投入量。

除此以外,S+ 系列产品还融入了更多人性化的设计理念,使操作和控制过程变得更为便捷。首先,S+ 系列产品使用更简便,基础用户界面直观且易于操作;其次,S+ 系列激光产品拥有的远程控制和网络功能,外置连接端口可简便地与企业内部的 ERP 系统进行连接,简单地说,客户可以通过这个功能进行远程信息选择,监控运行状态(例如:报警)和进入数据执行。

S+ 系列激光喷码设备应用广泛,主要应用于食品、饮料、酿酒、医药、电子、日化行业。食品行业的产品种类繁多,包装形式多样、规格各异,多米诺 S+ 系列激光喷码机能满足各种生产线需求,能与静止、低速、中速,乃至高速运行的生产线稳定配合,生成高清晰的精美标识,以提升产品价值,进而提高企业形象。



紫外线(UV)灭菌水处理专家在中国设立业务机构

Hanovia
WORLD CLASS UV

豪迈 (Halma) 子公司——海诺威 (Hanovia), 一家专业生产用于水、污水、空气及表面消毒的紫外线(UV)灭菌设备系统的英国公司,已于近期在中国上海设立业务机构,该公司委任 Peter Wang 出任中国区销售经理。

海诺威的产品可为包括半导体和 LCD 屏幕生产、医药制造、食品饮料加工及酿造在内的众多工业部门提供纯净水。同时,公司也是游泳池用水处理方面的专家。

“海诺威很高兴能够在中国设立业务机构。”海诺威常务董事 Craig Howarth 评论到:“我们在上海新成立的业务机构会为我们提供很多机遇,并将持续积极地推动中国迅速发展的 UV 灭菌市场,同时也会为中国经济的发展作出我们的贡献。新上任的中国区销售经理 Peter Wang, 有多年在中国及加拿大 UV 产品销售及经营的经验。这些将中西方商业文化融合的丰富经验将帮助他成为我们公司与中国市场最理想的业务连接纽带。”



国际葡萄酒及烈酒博览会 (VINEXPO)/ 国际葡萄酒及烈酒研究所(IWSR)发布葡萄酒增长趋势

国际葡萄酒及烈酒展览会 VINEXPO 2007 展会将于 2007 年 6 月 17~21 日在 Parc des Expositions de Bordeaux-Lac (波尔多湖畔展览中心) 举行。

根据国际葡萄酒及烈酒博览会 (VINEXPO)/ 国际葡萄酒及烈酒研究所 (IWSR) 2007 年研究报告表明: 中国是亚洲领先的葡萄酒生产国。2005 年中国生产了 3.85 亿升葡萄酒。2005 年中国跻身全球十大葡萄酒消费国。2004 到 2005 年间, 中国的葡萄酒消费量增长了 13.06%, 达 4.232 亿升 (5.6426 亿瓶), 成为全球十大低度无泡葡萄酒的消费国。预计 2005 到 2010 年, 葡萄酒的消费量应继续增长 35.44%。2001 到 2010 年 10 年间, 消费量 将增长 65.52%, 比全球总增长速度快 6.5 倍。

2007 年将是创新的一年, 针对 2007 年葡萄酒及烈酒展览活动, 国际葡萄酒及烈酒展览会 (VINEXPO) 引进了新的机制, 在贸易内及贸易外展区为决策者提供机遇进行会谈及交易。

国际葡萄酒及烈酒展览会 (VINEXPO) 2007 为近 2400 名展商提供了超过 4.1 万平方米的展览空间, 并为那些首次在展会上亮相的来自世界各地的制造商和采购商提供了一块优惠展区。

“走出去，请进来”——中国配料企业的战略新动向

目前全球开发的食品添加剂总数已达1.4万多种，其中直接使用的品种有3000余种。中国食品添加剂总产值已占国际贸易额的15%左右。

中国——这一潜在市场的热闹景象已受到越来越多业内人士的关注。这就是为何越来越多的中国企业走出国门，参加世界级食品配料展会的原因。另一方面世界级的食品配料展会进驻中国也带来了世界最新技术和产品。中国食品添加剂及配料企业正开始出现“走出去，请进来”的战略新动向。

据记者了解，刚刚结束的两年一届的德国法兰克福的“欧洲健康食品配料展览会”，中国展团创纪录达到历史之最。几年来，中国展团在欧洲食品配料展会中的规模日益扩大从2002年的20家扩展到目前近80家企业。

由于中国食品配料带有传统特色，无论是研发还是功效都成为了本届配料展的亮点，展会现场成交显著，80%的参展商都表示2007年将继续参展，有40%的厂家要求明年扩大位置，至展会闭幕，下届“2007欧洲食品配料展”的中国展团大部分展位被抢占一空。另一方面，每年3、4月在上海举办的“亚洲食品配料及技术展览会”，为中国企业与世界配料行业搭建了交流的桥梁，“2007亚洲食品配料及技术展览会”将于2007年3月15-17日在上海浦东新国际博览中心举行。

自上世纪90年代著名的食品配料展“Fi”进驻中国，凭借其在配料业内的全球知名影响力，邀请世界知名配料企业来华参会，带来全球业内最新的技术和产品，吸引了大批全球买家前来参观，带动国内食品行业紧跟国际业内发展趋势，已成为国内最受关注的食品配料展会之一。

(缪惟民)

雀巢冰淇淋揭晓新“魔力女郎”

2007年1月26日，在历时5个月的“蓝冰精灵”连续选秀活动之后，雀巢冰淇淋在北京宣布中国大陆新的品牌大使诞生了。该公司揭晓的新雀巢蓝冰精灵是一位毕业于北京电影学院的充满激情的年轻演员和模特——热依扎。

雀巢大中华区冰淇淋业务总监董浩勤

先生说：“蓝冰精灵是一种精神，是雀巢冰淇淋产品的精髓。她是我们的魔力女郎，当消费者享用我们产品的时候，她把消费者带到充满享受的魔幻世界。我们对选择热依扎作为我们新的蓝冰精灵



感到非常兴奋。”

新蓝冰精灵是由网上投票海选加专业评审参与的现场竞赛结合评选而出的。参赛者通过表演、沟通、造型、知识等各个方面展示自己的方式来角逐是否适合担当蓝冰精灵角色。蓝冰精灵征集比赛从2006年7月持续到11月，网上投票是通过中国最大的娱乐网站“猫扑网”进行的。在评选活动中，活动平台的页面浏览量高达400多万，共收到30多万张投票。总计超过2000人报名角逐蓝冰精灵角色。

波兰 Mamut 食品合资公司在波兰驻华大使馆隆重举行营销推介会

作为东欧地区的原计划经济体制改革比较成功而新兴的市场经济典范之一，波兰私人经济部门这些年来积极、频繁地开拓欧洲以外的海外市场。建立于二十世纪初，具有150年生产面包历史的波兰MAMUT（猛犸）食品合资公司，将传统工艺与现代先进生产技术和方式相结合，使用天然原料，生产无糖、无化学添加剂，健康、环保的焙烤食品，拥有600名员工，年销售额达到2000万美元，占波兰93%市场份额，成为波兰最大的面包食品公司，并从2006年起，积极开拓中国市场。在历经初步的市场调研之后，（猛犸）食品合资公司在北京优西国际咨询有限公司的组织协调下，于2007年1月25日，在波兰驻华使馆成功举办有关其焙烤食品的品尝及营销推介会。

波兰驻华大使克日什托夫·舒姆斯基、公使衔商务参赞马莱克·维日瓦先生等大使馆的商务官员都应邀到会祝贺。猛犸食品希望通过此次推介会能与中国的各食品进口公司和分销商建立长期合作供应关系。

MAMUT公司董事长在推介会上介绍说，从2006年开始，通过对中国市场的前期调查、研究，公司已经制定了如何进入中国市场的初步战略和实施计划。因此，猛犸公司对中国市场非常有信心。为此，公司特别开发了一系列新口味的食品，适销中国市场。对于许多经销商关心的该公司本地化生产战略，波兰公司认为，将在市场推广战略实施后的2年之后会给予积极的考虑。

2007 全国大豆食品生产技术与市场发展高峰论坛在深圳成功召开——豆制品市场准入制度、卫生标准的修订和增值稅率调整备受关注

为加强豆制品行业的交流,促进豆制品行业的发展,由中国食品工业协会豆制品专业委员会主办的“2007 全国大豆食品生产技术与市场发展高峰论坛暨全国豆制品行业座谈会”于1月16日—18日在深圳召开。来自深圳市食品安全办、深圳市质量技术监督局、深圳市贸工局的领导,全国豆制品生产加工经营及设备制造的企业代表、专家学者和日本、台湾、马来西亚等国家和地区的企业代表110余人参加了此次大会。

中国食品工业协会豆制品专业委员会常务副会长卫祥云认为要推动豆制品行业的快速发展,有三个问题需要引起大家的注意:一是豆制品行业管理工作亟待加强;二是要加强对传统豆制品的工业化和新型豆制品产业化的研究;三是要注重豆制品机械设备的开发和改进,其中要处理好三个关系,即一般的加工设备与高精尖设备的关系、土设备与洋设备的关系和共性设备与个性设备的关系,为我国的豆制品生产提供基础条件。

此次大会的成功召开将进一步促进豆制品行业的快速发展。



远东食品配料荣获 2006 年食品行业十大创新品牌

2006 年 12 月 14 日,在中国食品行业年会暨中国食品行业影响力品牌典礼仪式上,远东食品配料(石家庄)有限公司荣获了 2006 年食品行业十大创新品牌,骨汤类产品荣获了人民大会堂指定专用产品。这是食品配料行业产品的至高荣誉,该系列产品也受到了业界的一致好评,目前产品已应用到全国各大酒店。

远东食品配料(石家庄)有限公司是香港远东(国际)集团有限公司投资的一家香港独资企业,是食品配料、餐饮配料的专业制造商。公司建立了可靠的产品质量体系和完善的服务体系,并通过了 ISO9001 国际质量管理体系认证、ISO22000 (HACCP) 认证、CIQ 出口企业认证,为适应食品配料“美味、天然、营养、健康”的发展理念,远东公司利用天然原料开发了一系列美味营养的食品配料,让人们既吃到了美味,又增加了营养,更保障了健康。产品受到了业界的一致好评,“御厨骨香高汤”荣获了国际调味品博览会铜奖。

远东公司努力打造绿色食品配料品牌,以为人们提供天然、营养、味美的食品配料为最终目标。



上海健鹰食品科技研究所诚邀新老客户参加于FIC展会同期举行的新产品、新技术交流会

借2007中国国际食品添加剂和配料展览会在沪举行之机,新建的健鹰科技园于展会同期举行新产品、新技术交流会,诚挚邀请您莅临参加。届时我们将组织参观园区、实验室、生产过程等,并集中展示本所近期的各项新技术,相信必能使您对健鹰加深了解,也能为您的新产品决策提供新的思路。请登录健鹰网 www.shjayi.com 了解更多详情。

时间: 2007 年 3 月 26 — 31 日

地点: 上海南翔高科技园区惠裕路 420 号

电话: 021-69171091-8025

联系人: 罗先生

Plantextrakt 参展 2007FIC

来自德国的 Plantextrakt 公司

在 2007 年的中国食品添加剂和食品配料大会上将带来四项新产品,植物提取物新功能配料与绿茶提取物,以及一些异国风味的功能性食品配料、有机食品配料和其它食品配料,及更多应用在食品饮料行业的抗氧化剂、香精香料等。此次主题为“均衡营养平衡”, Plantextrakt 在上海光大会展中心 1E74 展位恭候您的光临。

www.plantextrakt.com



DSM 帝斯曼食品专业辅料与添加剂FIC 新产品技术介绍会: 3月28日下午
3月29日上午

帝斯曼食品专业辅料与添加剂是面向各种食品工业的添加剂和配料的主要供应商, 提供一系列市场领先的配料, 所拥有的核心专长包括:

乳品配料 供奶酪和酸奶使用的抗生素检测试剂、菌种、益生菌、凝乳酶、乳糖酶和防腐保鲜剂、液体乳制品使用的残留检测试剂, 以及无乳糖食品用乳糖酶;

功能食品 用于婴儿配方奶粉、饮食辅助品及特殊营养品的配料。主要产品包括花生四烯酸、天然胡萝卜素、益生菌(Probiotics)、营养酵母及氨基酸;

风味配料 供风味及烹饪市场使用的香料及风味改进剂;

饮品配料 果汁、葡萄酒、啤酒及含酒精饮料用的各种酶制剂、特种酵母及配料;

烘焙酶制剂 供磨粉、面包改良剂生产商和其他以谷类为基础的行业使用的创新酶制剂。

网址: www.dsm-foodspecialties.com网址: www.dsm-dairy.com

FIC 展位号: 上海光大会展中心 1E20/1F19

CPKelco 斯比凯可服务有限公司上海代表处

斯比凯可公司全球范围内, 斯比凯可为客户提供天然提取的范围最广泛的亲水胶体。我们的产品组合包括 KETROL; 黄原胶和 KELGUM; 黄原胶复配产品: KELCOGEL; 结冷胶: GENU; 卡拉胶和精制刺槐豆胶; 以及 CEKOL; 羧甲基纤维素钠。GENUTINE; 卡拉胶是可提供类似明胶质构的明胶替代品。其他食品添加剂包括 SIMPLESSE; 微粒乳清蛋白浓缩物和 SLENDIO; 特种果胶。我们在上海也拥有专业的应用实验室, 专门研究和改变食品的流变特性和质构, 帮助解决您的产品配方和加工过程中所遇到的问题, 满足您的产品在流变和质构上的需求。如需要稳定、增稠、悬浮、凝胶或成膜的话, 请考虑斯比凯可!

网址: www.cpkelco.com

展位号: 上海光大会展中心 1C30/1D29

glanbia 爱尔兰哥兰比亚公司

主题: 营养、健康、创新——哥兰比亚

爱尔兰哥兰比亚公司是一家经营乳制品、消费品及营养品的国际公司。其下属公司哥兰比亚营养有限公司致力于提供以科学为基础的营养方案, 服务众多市场包括功能食品、健康食品、婴儿营养、运动营养、临床营养、营养补充剂、乳制品和加工食品。本公司针对当今突出的营养问题如: 体重管理、骨骼健康、肠道健康、心血管健康和免疫力的提高, 研究和开发并提供客户有针对性的营养解决方案。

哥兰比亚特别专长于复合维生素与矿物质方案以及营养棒产品和方案的度身设计和生产代加工。我们还生产分离乳清蛋白和浓缩乳清蛋白、牛奶分离蛋白、初乳粉、生物活性乳清蛋白组份和乳矿物质。新产品包括天然橄榄果提取物 OlivActiv, 是可以增强免疫力的天然强有效抗氧化剂, 以及 Giovon, 一个应用非常广泛的全天然抗微生物剂。

网址: www.glanbianutritionals.com网址: www.sportswhey.com

展位号: 上海光大会展中心 1C70/1D69

**广东汇香源生物科技股份有限公司**

展出产品有: 汤精系列、干脆面系列、膨化休闲行业、肉制

品行业、香精系列。欢迎参观!

网站: WWW.H-BIO.COM

展位号: 上海国际展览中心 5D06\5E05

FLUKO 弗鲁克流体机械制造有限公司

主要产品: FLUKO 拥有五大卓越的产品系列: Hishear 高剪切均质乳化机; Jetmixers 捷流分散混合机; PLM 固液分散混合系统; Fisco 反应器; Eumix 搅拌器。

FLUKO 专业于分散、乳化、均质、混合技术, 秉承德国先进的技术和科学的管理模式, 提供专业科学的解决方案及技术支持。

FLUKO 分散乳化系列产品已广泛应用于乳品、果汁、果冻、饮料、调味品、糖果、休闲食品等行业, 并与高端企业建立了长期合作关系。

FLUKO 拥有国际权威机构, 德国莱茵(TUV)公司颁发的 ISO9001 国际标准质量体系认证证书。并建立了一流的研发中心、完善的产品检测平台、现代化的制造工厂。

网址: www.fluko.com

展位号: 上海光大会展中心 1D61

劳氏质量认证(上海)有限公司(LRQA)

劳氏质量认证(上海)有限公司(LRQA)是成立于1760年的英国劳氏船级社(LR)的全资子公司, 是世界著名的权威认证机构之一。目前在全球的客户逾40000家, 在全球110多个国家设有280多个分支机构。

我们提供专业的食品安全管理认证服务。迄今为止, 我们在食品供应链中颁发了超过2500张国际认可的证书。在全球46个国家有超过200个专业食品行业审核员。此次, 劳氏质量认证应邀参加FIC盛会, 为您介绍国际食品安全管理的最新动态。

网址: www.lrqa.com.cn

展位号: 上海光大会展中心 1A29



理源(远东)集团食品产业事业部

理源(远东)集团有限公司是一家集进出口贸易、房地产、旅游、环境工程、医药保健及食品产业为一体的多元化大型企业集团。食品产业是理源(远东)集团的主导产业。

目前,理源(远东)集团投资1.6亿人民币建设的食品产业事业部科技园已在厦门落成,占地6万余平方米。公司的产品主导方向已逐步转化为功能性食品配料的源头产品,公司主营业务转化为:为欧洲合作伙伴分布在全球的9个实体代加工、为国内外同行提供单体基础原料、为合作伙伴量身定制特色风味的功能性食品配料,同时为咸式食品业界合作伙伴提供从“产品选型→设厂→产品上柜”的一站式技术咨询与服务。

欢迎广大食品业界合作伙伴前往本公司展位洽谈、交流。



网站: www.lzyuan.com www.saltyfood.com

展台号: 上海国际展览中心 5B32/5C31



花帝食品配料(青岛)有限公司

花帝食品配料(青岛)有限公司成立于一九九四年,是一家集香精香料的生产、研发、应用为一体的大型企业。已通过多项国际质量、环境体系认证。

产品(包括水质香精、油质香精、水油两用香精、乳化香精、粉末香精等等)广泛应用于冷饮业、乳品业、烘焙业、肉制品业、餐饮业等多食品领域行业。作为其主导产品甜味香精,因其品种齐全,味道独特纯正,在食品界一直享有盛誉。

公司下设专业客服机构——食品研究所,十几名资深工程师常年服务于全国各地,让您在使用香精的同时获得更多的附加值。



网址: www.hdflavour.com

FIC展位号: 上海国际展览中心二楼6L02/6M01



三菱化学食品株式会社上海代表处

FIC 新产品技术介绍会: 上海光大会展中心东馆二层7号厅 (3月28日 13:30-16:30)

三菱化学食品株式会社主要从事以乳化剂为主的食物添加剂产品的销售活动。于2003年5月在上海设立了代表处,将公司特有品牌RYOTO 蔗糖酯和RYOTO 聚甘油酯推荐给了广大的中国食品厂家,并受到了业界好评。

在本次FIC2007展会上,除了展出两种乳化剂产品及应用的食物样品外,三菱化学食品株式会社还将举办技术介绍会,为广大业内人士就乳化剂在食物的应用方面作相关介绍。主题分两大部份:蔗糖酯在糖果类产品中的应用;蔗糖酯在奶油产品中的应用。将就这几类产品在生产中可能碰到的问题及解决方案作具体说明。



网址: www.mfc.co.jp

FIC展位号: 上海光大会展中心 1D60/1E59



上海贝而特机电设备科技有限公司

公司简介:

BRT 科技专业研发设计及制造销售高剪切分散、乳化、均质、研磨等流体设备,及相关成套装置;汇集多年从事流体设备研发设计、制造销售人员,传承德国先进技术和科学管理模式,并有机的将国外先进技术及特点有机融会贯通, BRT 科技以严谨的作风、先进的技术、精良的制造,打造出具有国际品质的专业产品;广泛应用与纳米材料、生物制药、高分子材料、新能源、航空航天等高科技领域。

产品介绍: 高剪切分散乳化机、篮式砂磨机等相关配套及成套设备。



网址: www.brt-sh.com

展台号: 上海光大会展中心 DE22



上海染料研究所有限公司

上海染料研究所有限公司是一家以生产食品添加剂——“狮头”牌食用色素(食用着色剂)的,集科研、生产、检测服务、经营于一体的,专业从事食用着色剂及其它精细化工产品研究和应用的高新技术企业。生产的食用着色剂品种有:水溶性色素系列;水/油不溶性色淀系列;天然色素系列;其它食品添加剂。

提供的食用着色服务项目有:技术咨询;来样配色;复配加工;特殊加工;检测等。

应用范围:产品可广泛的用于饮料、冷饮、糖果、糕点、蜜饯、烘焙制品、鱼肉制品和宠物食品以及药业、卫生、个人保健、洗涤用品,化妆品、饲料等领域。



网址: www.shi-tou.com

FIC展位号: 上海光大会展中心 2F19



广州市四海伟业贸易有限公司

产品介绍:

海鲜类: 虾粉、虾肉精油、虾香精、蟹肉精粉、海贝粉、干贝粉、鱿鱼膏、鲍鱼膏

调味类: 韩国泡菜粉、香菇精粉、香蒜精粉、生/老抽品质改良剂、酱油增稠剂、酱油澄清剂、酯类澄清剂、酱油护色剂、酱油香精、甘甜味素、腐肉白点抑制剂

膨化料类: 巴西烤肉粉、番茄粉、黑椒牛肉粉等。



网址: [Http://www.sihaiwy.com](http://www.sihaiwy.com)

展位号: 上海光大会展中心西馆2层 2E08



天津春发食品配料有限公司

公司采用先进的技术和工艺,成功地实现了香精产品味感上的突破,达到香气与香味的相互协调和补充,使香精产品有了质的飞跃。公司还通过设置驻处办事机构,及时地和顾客沟通,了解需求,形成了集销售和服务于一体的完善的营销体系。目前,“春发”调味香精有200余种产品,畅销全国三十多个省市。

产品包括:方便面汤料用香精、肉食专用香精、鸡精用香精、各类食品配料的调味香精系列。



网址: www.chunfa.com.cn

展位号: 上海国际展览中心 5F20/5G19



大闽食品(漳州)有限公司

展会主题: 健康

大闽食品(漳州)有限公司是美国大闽国际集团的全资子公司,专业生产速溶茶粉、各种植物提取物及冷冻干燥蔬菜、肉类水产品等。

经过十年的发展与壮大,公司现已成为全球主要的速溶茶供应商之一,并通过了有机茶加工认证,极大地推动了中国乃至全球茶饮料的发展。

公司秉承“客户第一”的原则,为客户提供全面的技术及应用服务。同时,公司不断完善自身管理,早在2001年便被福建省政府授予“高新技术企业”,目前已通过了ISO9001、ISO14001、HACCP及美国Kosher、HALAL认证,如今,大闽的产品已远销全球40多个国家和地区,并在美国和日本均设有销售分公司。



网址: www.daminfood.com

FIC 展位号: 上海光大会展中心 1D40/1C39



曼氏集团 MAXIM GROUP

作为国内具有较高知名度的香料香料生产企业,曼氏集团已连续多年在FIC展会上设立特装展位,此次更是推出了126m²的特装展位。在展会上,曼氏集团除了展示适合市场的新香型香精以外,还将推出引导市场消费概念的冷饮、乳品、饮料、糖果等新产品供您品尝,并将与食品厂家共同探讨产品开发思路及设计配方。

曼氏集团有限公司期待着您的光临!



网址: www.vmf.cn

展位号: 上海国际展览中心 2层 6C20/6D19



科力宝牌食用色素

上海嘉汇精细化工隶属国泰颜料集团,专业生产合成食用色素,所生产产品90%以上供应美国 and 欧洲市场。工厂位于上海市嘉定区嘉朱公路旁。

目前在国内市场主推“科力宝”牌合成食用色素,并根据市场需要开发了“乐朵彩”牌食用色素系列。

我司生产的产品分别按PDC含量分为特浓级≥91%,高浓级≥85%和符合中国国标的≥60%的产品。

产品品种有:

柠檬黄、日落黄、苋菜红、复合红(胭脂红)、亮蓝、果绿、巧克力棕、黑色、草莓红、蛋黄、可可棕、葡萄紫、香芋紫、诱惑红、赤藓红、酸性红(偶氮玉红);柠檬黄色淀、日落黄色淀、胭脂红色淀、苋菜红色淀、亮蓝色淀、诱惑红色淀、赤藓红色淀;氧化铁红、氧化铁黑。



E-mail: tulip@cathaypigments.cn

FIC 展位号: 2A02/2B01



温州市锦达味业食品有限公司

锦达味业食品有限公司是一家集研发、生产、销售各种天然调味品为一体的高新技术企业。以追求天然、美味、营养、独特、健康为一身。立足点已开发生产出各类海鲜粉、骨味素、肉味粉、酱味粉、酵母粉、膨化类等十大系列近百种不同口味的调味品,广泛应用于各种方便面、休闲食品、肉制品行业。

为广大客户提供最完善、高效的服务永远是锦达人不变的承诺,愿与各界同仁真诚合作,在新经济的浪潮中奋勇搏击,共创食品事业的辉煌。



网址: www.wzjinda.com

展位号: 上海国际展览中心 6K20/6L19



浙江味海食品配料有限公司

浙江味海食品配料有限公司是采用高新技术专业生产食品调料、食用香精的民营企业。公司创建十几年来,坚持“质量第一,诚信为本”的经营理念,在同行业拥有良好信誉。

本公司开发生产海鲜制品、肉类精粉、复合调料、食用香精四大系列200多种产品,广泛应用于方便面调味料、膨化休闲食品、熟肉制品、速冻食品、烘焙食品、鸡精、饼干等食品行业。

总经理陈文和先生携全体员工,热忱欢迎国内外客商莅临我们的展位。



网址: www.zjweihai.com

展位号: 上海国际展览中心 6H12/6J11



常州先锋干燥设备有限公司 常州先锋贝斯特干燥工程有限公司

先锋 先锋干燥, 中国通用机械干燥协会常务理事单位、中国食品添加剂生产应用工业协会会员、江南大学董事单位, 是食品机械行业的重点骨干企业, 拥有自营进出口权。现已通过 ISO9001: 2000 国际质量体系认证, ISO14001: 2004 国际环境管理体系认证。

此次参加 FIC2007 展会, 先锋将展出新获国家发明专利的 TPG 型智能调味料喷雾干燥机组及实用新型专利的 TWG 型调味料制粒干燥生产线关键设备。会上, 先锋公司的销售人员与技术骨干将联手对优势食品机械的应用领域详细介绍。届时敬请各界同仁莅临我司展位悉心交流, 共谋发展。



网址: www.czxf.cn

FIC 展位号: 上海光大会展中心西馆 3 层 3F30/3G29

上海国际展览中心: 2 层 6N51

广州孚德香技术开发有限公司

参展产品:

一、香辛料油脂:

花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、茴香、生姜、孜然、肉桂、丁香、肉豆蔻、草豆蔻、草果、白芷、山奈、砂仁、香果、荜茇、芹菜籽、千里香等。

二、香辛料精油:

大蒜、芥菜、香葱、洋葱、红葱、生姜、丁香、小茴香、八角、桂皮。

三、卤水王系列:

猪卤水王、鸭卤水王、鸡卤水王、牛卤水王、羊卤水王。

四、调味品系列:

烤肠香料、辣椒油、花椒油、麻辣油、五香油、十三香油、盐焗鸡调味料、腌渍料。

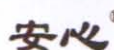
五、辣椒提取物:

油溶辣椒精、水溶辣椒精、粉末辣椒精、无色油溶辣椒精、无色水溶辣椒精、无色粉末辣椒精、辣椒碱、油溶辣椒红色素、水溶辣椒红色素。



网址: www.fdspices.com www.fdspices.com.cn

展位号: 上海国际展览中心 5N25



广州市安心生物制品有限公司展 公司及产品介绍:

广州市安心生物制品有限公司是一家技术开发生产型企业, 拥有强大的技术力量, 专业从事“安心”牌系列食品添加剂的开发、生产、销售及技术咨询。产品质量稳定, 畅销全国, 深受广大用户欢迎。“用户至上、质量第一、满足客户的要求”是本公司经营宗旨。参展产品: 食品防腐剂脱氢醋酸钠、螯合剂乙二胺四乙酸二钠 (EDTA-2Na)、饼干松化剂、木瓜蛋白酶、高效护色剂、高效防腐保鲜剂、肉制品保鲜剂等。



网址: www.gz-anxin.com

展位号: 上海光大会展中心西馆 2 层 2N22



成都协力魔芋科学种植加工园有限公司

成都协力魔芋科学种植加工园有限公司建于 1991 年, 由香港金源行及香港协力有限公司联合创立。公司配备了处于国内先进水平的生产设备及先进的国内外检测设备, 主要产品有: 魔芋精粉、魔芋胶、卡拉胶、琼胶、协力胶、细菌学琼脂、魔芋复配系列产品, 低聚甘露糖、脱水蔬菜等。

注重科研使公司的生产技术不断进步, 确保了产品质量持续稳定和提高, 近年先后推出了具有自主知识产权的新型食用亲水胶体——协力胶 (专利号: 200410022163.6), 利用先进生物技术开发生产的新产品——低聚甘露糖和细菌学琼脂, 并完成了茶多酚、黄柏等中药材的萃取精制研究, 现壳低聚糖等课题的研究开发也取得了可喜成果。



网址: www.sheli.com.cn

FIC 展位号: 上海光大会展中心 3G44/3k43



广州市微生物研究所

广州市微生物研究所是广州市科学技术局直属科研机构, 经过二十多年的发展和积累, 逐步形成以微生物发酵、健康食品配料、食品添加剂等多元化发展的综合型企业。本单位拥有先进的发酵技术和设备, 配套的 GMP 生产车间和国家级实验室, 经认定批准为广州市高新技术企业和广州发酵工程行业技术研究中心。

参展产品: 微囊化双歧杆菌、高效护色剂、食用白色素、EDTA 二钠、司盘-60 辣椒红色素、脱氢醋酸钠。



网址: www.gzmri.com

FIC 展位号: 上海光大会展中心西馆 3 层 3L10



广州市唐士发保健食品有限公司

产品: 卡拉胶系列、琼脂系列、魔芋系列。软糖粉、果冻粉、羊羹膏粉、果占粉、果酱粉、快速蒸糕胶粉、龟灵膏粉、灵芝胶粉、仙草胶 (粉)、白凉粉、豆腐花凝固粉、冻皮粉、冰淇淋专用粉、贡丸粉、米面改良胶粉, 及适合不同用途的专用之胶粉。亦可为客户配制不同之专用胶粉。

蛋白饮料耐酸增稠混浊剂、果蔬饮料悬浮剂、面膜专用胶、酱油品质改良剂。

进口各类胶体原料。



网址: www.tangshifa.com

展位号: 上海光大会展中心东馆一层 DB70