

# 福建杏仁酱

发布日期：2025-09-22

这些都是本项博览会吸引展商和观众的重要因素配套活动1、中国调味品协会五届四次理事会；2、中国调味品经销商会会长办公会；3、烹饪大赛；4、第六届中国调味品新配料技术论坛；5、CFE2016中国火锅文化节；6、理事会晚宴暨CFE2016招待晚宴；7、CFE2016全国经销商酒会；8、2016年中国调味品产业营销高峰论坛；9、全国调味品经销商（上海）发展论坛；10、2016新产品展示活动；11、CFE2016酱腌菜文化推广日；12、CFE2016调味品行业科技大会；

展品范围：一、调味品制造、经销企业酱油、食醋、腐乳鸡精、鸡粉、鸡汁、味精、料酒、香辛料、酱腌菜、酱、复合调味料（汁）、蚝油、鱼露、火锅调料、食糖、食盐、色拉油、调和油、花生油等、各类罐头、咸味香精香料；二、西餐调味品制造、经销企业日餐系列、泰餐系列、西餐罐头、薯制品类、西餐肉类、奶酪系列、黄油系列、奶油系列、早餐系列、西餐酱汁、橄榄油、西餐渍菜、花生酱、番茄酱、色拉酱、蛋黄酱等。除了减压，大杏仁还能预防糖尿病。福建杏仁酱

添加维生素和矿物质成为目前营养化产品的主流。盐类产品已经有了碘盐、锌盐、钙盐、硒盐、核黄素盐、维生素A盐等。除去添加营养素以外，调味品的成分营养化可以包括低糖、低盐、低脂肪、高纤维、美容、节食等几个方面。此外，开发药膳产品也有一定潜力。然而，低盐、低糖化会提高产品的水分活度，带来保存上的困难；同时，产品也可能因此损失一部分风味和口感。由此对加工工艺和储藏条件提出了更高的要求。

6. 风味时尚多元化以往我国的调味品均为中式口味，然而由于各国饮食的进入，调味品成为反映饮食多样化的指示产品。各种复合型西式调料均大受欢迎，奶油浓汤调料、烤牛排调料、串烧调料、咖喱调料等也浮出水面。迎合这种趋势，各种传统调味品中也增加了异国风情的产品，如紫菜饭卷专属醋、生鱼片专属酱油、韩式醋、日式味淋、日本酱等。实际上，我国也还有很多传统风味调料有待于开发。比如腐乳、豆豉、醪糟、泡菜等；还有各种水果风味值得开发。经过组合调味。完全可以开发出有特殊风味的新调味品。

7. 技术应用高新化当今调味品生产中越来越多地应用生物和化学领域的高新技术，从发酵菌种的基因工程处理到风味物质的分离提取，产品的科技含量不断提高。福建杏仁酱因苦味重，食用的人不多，所以苦杏仁原料价格比较低廉。

如日本调味品不直接使用味精，但是调味品之中却大量含有味精，满足消费者的真实需要，又规范了调味品行业发展。通过多年调味技术服务，将复合调味发展进程分阶段提出，让现在很多调味品企业找到新的思路，发挥新的能量，诞生新的工艺，实现新的消费模式。从复合调味的发展过程、全复合调味新增长点、全复合调味标准化、全复合调味改变餐饮业、全复合调味改变调味业、全复合调味的未来趋势六方面来阐述全复合的实践过程及其思路。乐客食道全复合的全新概念不断呈现调味工作日积月累的能量级变化，为更多业界同仁找到新的出路，通过

亲身经历教更多的人让味道说话，做到极度的标准化，让食品工厂、厨师、餐饮老板解放出来释放更大的活力。全复合调味在于不断满足更多消费者的真实需要，不断实现新的调味高点，不断形成新的调味模块，让好味道不断重复，满足消费者的需要。同质化的同时给相关的产业解除困扰，全复合调味的新时代远远超过人们的想象，一个经典的调味即可激发数千种风味的演变，全复合调味势在必行，让更多同行更加科学合理实现好味道会说话。一、复合调味的发展过程复合调味经历发展初级、半复合调味、全复合调味三阶段，调味初级是在1998年之前。

如四川和重庆就集中了七、八家这样的企业，生产规模在3-4亿元，发展速度惊人。以上这些生产调味品的企业，味精还是主要原料之一。所以，调味品行业与发酵行业不是“有你没我，有我没你”的恶性竞争，而是“你中有我，我中有你”的发展共赢。三、加强调味品行业管理，避免不应有的损失。为了使调味品行业持续、快速和健康发展，行业管理负有重要责任。提倡什么，支持什么，引导什么一定要有发展战略的眼光。只有行业规范了，行业才能发展，企业才能挣钱，形成良性循环。否则，欲速则不达。过去我国食品行业出现的行业管理不规范的教训应深刻汲取。近几年，中国调味品行业管理主要工作是：一是制定各项调味品管理的基础标准。目前的调味品分类国家标准规定了17种调味品。都有较为严格的定义。不是以原料分，也不是以工艺分，而是以终端产品分类，主要目标是“做大市场，服务于消费者。”消费者是企业的衣食父母，满足了消费者的需要，企业才能做大做强。二是制定了一系列行业标准和国家标准：如蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、番茄调味酱、鲍鱼汁调味料、牛肉汁调味料、调味料酒、虾酱和甜面酱等等。杏仁酱主要原料是杏仁，有润肠通便的作用。

花生酱和杏仁酱都是含有丰富营养价值的食品。两者似乎没什么差别，但是，杏仁酱似乎更受消费者的欢迎。花生酱含有大量的蛋白质、单不饱和脂肪酸、镁元素、钾元素、硒元素以及维生素B<sub>6</sub>一茶匙的花生酱能够为人体提供94卡路里热量、4克蛋白质和8克脂肪。杏仁酱比花生酱含有更多的脂肪，主要包括单不饱和脂肪酸以及饱和脂肪。杏仁酱还含有更多的纤维和少量碳水化合物，因此它几乎和花生酱具有相同的热量。另外，除了硒元素以外，杏仁酱比花生酱含有更多的矿物质。而花生酱含有更多维生素B<sub>6</sub>而且，两者都含有植物固醇。不像胆固醇那样，植物固醇能帮助人体降低高胆固醇水平。花生酱和杏仁酱都属于质量蛋白质和脂肪。因此，在购买时，要细心确认两者的营养成分表上是否有额外添加的糖类或者配料，如果有的话，那就不要购买了。还有一点需要提醒，对花生过敏的消费者不适宜食用花生酱，这时候，杏仁酱就是一个很好的替代品。

研究证明：在饮食中，尤其是在早餐中加入杏仁能够维持健康的胰岛素水平。福建杏仁酱

食用前必须先在水中浸泡多次，并加热煮沸，减少以至消除其中的有毒物质。福建杏仁酱

经销商会常务副会长裘晓民则表示，在行业快速发展的同时，也必须意识到，在目前经济发展速度放慢的大环境下，调味品厂商仍要关注行业发展的机遇和挑战。商会副会长马旭忠、王宁均提到大卖场的整合已经普遍出现机遇与挑战，供应商跨区域的整合将成为必然的趋势。市场顾问申健、常务理事鲁阳、俞华胜、李永超等人则分别分享了各自在行业资源整合、品牌推广

B2B网络营销方面的成功经验。会后的精细招商环节，玉林市赫香源香料食品有限公司对公司的生产情况及规模向与会经销商作了简要介绍，吸引了不少经销商的关注，为打开全国市场奠定基础。本次会议经过充分的思想碰撞、经验分享，有利于本年度商会工作的全盘开展，也更加明确了调味品行业未来发展的思路与方向。福建杏仁酱

石家庄小样调味品有限公司致力于食品、饮料，是一家生产型公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下核桃仁酱，杏仁酱，花生酱，调配坚果籽类酱深受客户的喜爱。公司秉持诚信为本的经营理念，在食品、饮料深耕多年，以技术为先导，以自主产品为重点，发挥人才优势，打造食品、饮料良好品牌。小样调味品凭借创新的产品、专业的服务、众多的成功案例积累起来的声誉和口碑，让企业发展再上新高。