

展会预告

明年3月在德国举办
科隆国际食品技术和机械博览会

全面展示全球食品饮料技术和机械

由科隆国际展览有限公司以及德国农业协会共同主办的科隆国际食品技术和机械博览会,2015年3月24-27日隆重召开。作为食品、饮料加工与生产产业链的专业展会,为全球学术专家、供应链体系专业观众提供跨行业的产业交流平台。

此次展会现场除了行业技术、设备和应用程序,更有如包装、原料及其他生产和包装加工过程中必不可少的材料展示,做到真正意义上一个展会涵盖全产业链的联动效应。

作为全球食品与饮料行业供应链体系专业展会,国际食品技术和机械博览会将深入集合行业资源、产业版块和加工技术,呈现更为完善的展示效果。

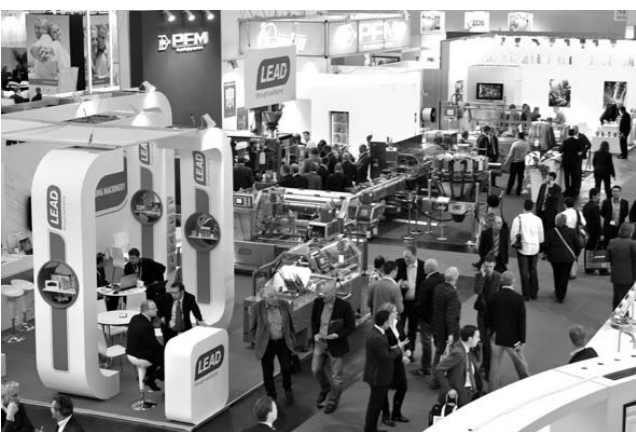
上届展会,参展企业与专业观众数量较往届都有明显提升,特别是海外展位预定份额非常饱满,行业专业人士也都积极参与其中。此届科隆国际食品技术和机械博览会将吸纳来自40个国家的1,300家企业参展,预计将接待来自131个国家的43,000位行业专家同场交流。

“在一个展会,包罗万象”的主题概念下,今年的展会力求激发全球食品行业更多潜能,完整涵盖的全系列技术与加工体系将被赋予全新理念重磅推出。”科隆国际展览有限公司展会管理部负责人Dietmar Eiden向记者表示。此外,食品原料配料将作为新晋板块登陆此届展会,包装产业强势来袭,依托展会平台充分展示了其在产业链的重要性正逐日递增。

随着食品与饮料行业持续发展,产品革新与升级换代成为大势所趋,不仅需要满足广大消费群体层出不穷的新诉求,更成为全球餐饮行业提升品质、推陈出新的生力军。改革与创新已成为商业拓展的利器,同时更有效培养客户的忠诚度。完善的解决方案支持,为行业创新的道路成功解决各类实操的疑难杂症,并确保其过程中新的理念、产品的质感和口味、包装技术甚至市场战略方针得到理想化的呈现。成套的解决方案体系必须与精良的技术理念相辅相成,以达到综合的处理效果,仅依靠独立单一的解决方法实现多层次的技术革新将被逐步淘汰。2015年科隆国际食品技术和机械博览会将由食品加工、食品包装、食品安全、技术服务与解决方案四大版块构成,致力于打造通透的信息化系统,服务于行业各领域以及产业链各层级资源,而行业专业观众也可在展会现场领略自原料到成品交付准备期间整条生产加工线的协同运作过程。

此届展会将全新开辟食品原料专区,为来自食品原料配料的参展企业推出“商务洽谈区”,意向客户将汇聚一堂共同探讨行业趋势和研发技术。同时,本届展会将把包装产业建立更丰富的展示平台,作为生产加工环节中不可或缺的元素,包装技术的不断完善和升华,正是其跨出产业链至关重要的一步。

行业决策者们齐聚,各类设备和技术演示盛况空前,绝佳的商务平台为迎接专业人士蓄势待发。2015年,国际食品技术和机械博览会将再度成为探索产业新技术与未来发展新机遇的行业盛会,现场将奉上一场不容错过的产品和技术创新改革的大戏。(刘亿 缪维民)



调味品讲究创意包装

不仅限于实用功能,推陈出新易受追捧

作为与我们日常生活息息相关的事物,调味瓶的身影无处不在。但是随着人们生活水平的提高,调味瓶是设计不再仅限于实用功能,创意十足的调味瓶包装更能收到广大消费者的追捧。在这个行业竞争激烈的年代,企业要想一枝独秀,推陈出新无疑是最好的方式。因为新颖总是大众所乐意看见的。

去年,在全球最著名的广告创意奖项——ONESHOWDESIGN上,欣和企业成为中国调味品行业包装广告创意唯一获奖品牌,一时成为聚焦热点。新颖的包装不仅吸引了消费者的注意力,更能发挥出企业文化的一种情怀。随着创意包装的持续盛行,我国先进包装机械的发展已呈现出生产的高效率、产品节能可回收化、高新技术实用化、智能化的势头,这也应该是我国包装行业的主流发展方向。

许多调味品的包装有着自身独有的特点,例如辣椒酱中的翘楚老干妈,一直以来国内厂家所采用的辣椒酱瓶包装也都与老干妈所创制的瓶形大同小异,现在,市场上的辣椒酱瓶几乎都是清一色的这种样子。而一旦厂家能够

在辣椒酱瓶的包装上有所改进,更加符合厨房和吃货们的习惯,更加便于烹饪,那么新的辣椒酱瓶的瓶形,在货架上将能够迅速抓住消费者的心理。随着辣椒酱市场的迅速发展,国内辣椒酱瓶的需求也会快速增长,对于包装以及相关机械厂家来说,这是一个值得抓住的机遇。

除辣椒酱外,其他品类的调味品包装也发生着日新月异的变化。例如万方腐乳就曾表示,出于健康考虑,已把备受诟病的含塑剂胶垫做了改良。而走餐饮渠道的调味酱企业,则为了方便食客使用,将易碎的玻璃瓶换成了更易于使用、方便的材料。同时,更加个性化、新颖的调味品包装也是层出不穷,像是有着卡通、蔬菜形状的酱油、番茄酱,在超市货架上不断呈现。

随着市场需求的多元化,具有安全性、实用性、新颖性等几大发展趋势的包装产品,正慢慢取代传统调味品包装的地位。

在今年举办的中国(国际)调味品及食品配料博览会(CFE)上,机械设备一直是竞争非常激烈的一个专区。而这一专区越来越成为展会亮点,也是源于

最近几年,调味品行业发展迅速,行业整合加快,许多调味品企业急于进行扩厂和设备改造,这使得机械设备企业展商大受欢迎。从以往的展会上可以看出,调味品机械设备的参展,对整个行业整体生产技术以及包装技术的创新起到了非常大的推动作用。机械设备企业在专区上展现调味品行业发展态势的同时,也是其展示企业文化,实现交流合作的好机会。

纵观今年的展会情况,包装材料、包装机械企业明显增多。记者从展会组委会了解到,CFE2014在以调味品作为主调的基础上,再次设立了机械设备专区。机械设备企业目前招商火热,达意隆、青岛义龙、哈尔滨赛德、武汉欧科、保利嘉利、金福酿造、烟台博迈、江苏迈安德等等,皆是行业内的优秀企业,目前都已报名参展。相信之后还有更多企业会加入到这一行业盛会中。

调味品包装行业面对拥有如此多的有利条件,讲究创意生产已是必然,业内专家提醒各大企业主,在一味追求产品创意新颖的同时,切勿疏忽其最原始的耐用功能。

(豹王)

2014 KNOWLEGESHARE

共享新知三亚峰会 透视中国饮料市场

市场探索

3月27-28日,2014 KNOWLEGESHARE 共享新知峰会于海南三亚举行。在为期两天的活动中,中国饮料市场的挑战与机遇成为与会各方的关注焦点。

此次活动在海南三亚万丽度假酒店举办,全球液体包装解决方案供应商西得乐担任此次活动的主办方,大约有300名来自供应链各个领域的人士参加了此次盛会。中国饮料行业协会以及全球市场和数据专业调查公司尼尔森也分别派代表参加了此次活动。他们针对处于快速变化中的中国饮料市场提出了宝贵且深入的看法和观点。如何应对快速变化的市场环境成为2014 KNOWLEGESHARE 首日的中心议题之一,同时还对影响饮料市场的主要驱动力进行了富有启发性的讨论。

3月27日上午的讨论所侧重的内容相对广泛,下午代表们则进入了分组讨论环节,主题包括:如何借助自动化进一步提升生产力;通过更理性的投资实现更高的效率;如何通过工厂优化减少生产停机时间;以及含颗粒产品的整体解决方案。

创新是峰会第二天的主要内容。在主持人的引导下,与会者将讨论重

点放在如何通过新产品开发、包装设计、贴标,以及无菌混合和计量方案等方面的创新,来迎接未来的挑战。

开幕日举办的盛大晚宴成为当天

活动的高潮,为与会者提供了一个相互认识和了解的平台。大家共同度过了一个非常愉快的夜晚。

(乐乐)



技术升级



通过克朗斯 LCS 升级,可节约 Contiform 拉伸吹塑机的功率。

借助升级使成熟技术带来新动力

Contiform 加热炉的克朗斯 LCS 加装系统

现有的机器或组件可借助升级达到最新技术水平。即使没有新的投资计划,也能凭借新的部件或扩展显著改善机器的功能、性能和操作性。例如,德国新特劳普林克朗斯股份公司的生命周期服务(LCS)就为 Contiform S 或 H 系列吹塑机的加热炉提供了这种可能。在 interpack 2014 上,克朗斯 LCS 展示一系列对加热炉升级的方法及其对预坯加热过程的积极作用。

预坯温度控制的高效率可以立即反映在能源收支上。所以改良加热箱能直接节约加热炉的运行成本。通过升级“能源优化的加热箱”可以更高效地利用反射器辐射,从而改善预坯的热穿透力。其结果是减少能耗 10%至 15%。如此升级的投资回收期仅为十个月。

另外,经久耐用的组件也有助于确保整条生产线的高效运作。

优化运行的加热链可明显降低维护成本。通过升级“球轴承加热链”(一种运行特性获得改良的加热链),可使维护周期延长约一倍。

通过升级“加热箱可调的辐射器支架对”可减少预坯到加热灯之间的距离,因此可快速准确地控制预坯温度并提高加热炉能效。通过这项升级可以简单地让现有加热灯适应新的加热炉标准,并将加热过程中的能耗降低大约 10%。

加工各种嘴部几何形状的预坯时,使用可快速更换的夹持器提高加热炉的灵活性。通过升级“可快速更换的五爪夹持器”,更换过程将明显简化,并且无需使用工具。加工各种嘴部几何形状的预坯时,更换夹头的的时间可减少 40%。这些示例说明如何通过克朗斯 LCS 升级节约 Contiform 拉伸吹塑机的功率,以及优化工作条件并加速作业流程。

(朗朗)