

第二十四届中国(四川)中秋食品博览会暨月饼文化节举行

“吃月饼关键还得看食材、查成分。”展会现场，正在逛购月饼的陈大爷对记者说。从口味食材到跨界联名，不管是产品端还是营销端，月饼文化节上企业都力求吸睛。

馅料是月饼的“灵魂”所在。今年，月饼品牌在馅料上大胆创新，将传统与现代、东方与西方巧妙融合，为食客的味蕾送来一场奇幻之旅。

某月饼企业销售人员周可告诉记者，除传统口味铁盒包装外，今年推出了流心奶黄，还有最近的“拉丝草莓奶盖风味月饼”。除了口味的创新，月饼商家还通过跨界联名、多样的烘焙手法等方式吸引消费者。周可在接受

中国区总裁李永敬认为,“科技创新才是食品行业的灵魂”。他表示,IFF作为一家拥有130多年历史的全球领先配料企业,为全球食品饮料、家居个人护理和健康与生物科学领域的客户提供关键解决方案,IFF致力于应用平台创新,凭借广泛的配料组合和相关应用,从创新概念到产品上市上的端到端开发,满足客户和市场的可持续性发展及创新需求。IFF将继续促进中国食品及健康产业的可持续发展,为健康中国建设贡献力量。

丁中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长钢强也表示,中国方便行业的稳健发展当中,企业的活力与创新是核心要素,方便食品行业是一个多行业共同参与的食品品类,从种植业、养殖业到装备生产等,各企业在坚守正道、持续创新的同时,面对挑战迸发出更强的驱动力。同时,也希望在科技的有力支撑下,行业能实现更大的突破和发展,共同推动中国方便食品行业迈向新高度。

(白驹)

[illegible]

2024年9月10日