

加拿大的农业、 食品和饮料工业

加拿大的禽蛋业

在加拿大，每年有2,500万以上的蛋鸡共产出68亿多只鸡蛋。其中约53亿只鸡蛋作为餐桌上的菜肴，其余的被加工成液体、冰冻或烘干的鸡蛋产品。

数年来，研究、创新、规范、设备和技术共同推动了加拿大禽蛋加工产业的发展。现在，加拿大的禽蛋产品因其上乘品质而闻名于世。

加拿大最有名的蛋鸡繁殖地是白乐宏。家禽场普遍的规模是17,000只蛋鸡。但在加拿大有5家家禽场的规模超过10万只蛋鸡。每只蛋鸡每年平均产大约285个鸡蛋。

在过去的二十年中，人们对快速简便食品配料的需求不断增加，这推动了禽蛋加工行业的稳步扩展。与1990年相比，禽蛋加工成品的出口量以及出口国家的数量都已经翻了一番多。保鲜的带壳的鸡蛋出口量较小。

禽蛋的加工包括对完整的鸡蛋、蛋白或蛋黄进行冰冻、烘干或液化的加工。加工后的蛋被用于许多食品制造业，包括蛋黄酱、面条和烘焙食物。它们也被用于制造其他的产品如洗发精、宠物食品和粘合剂。

禽蛋中还能提取出重要的生化药剂，包括抗生物素蛋白和卵类粘蛋白。它们是两种高度净化的蛋白质，可用于多种药物测试，如在血液和尿液中对可卡因和大麻的测试。另外，卵白的蛋白质和伴清蛋白还被用于老年饮食配方。

2001年，加拿大有1,146家已经注册的禽蛋生产商。安大略省的产量占加拿大整个禽蛋产量的39%，魁北克省占19.2%。西部各省禽蛋总产量占33.3%，东部各省禽蛋总产量则占8.5%。2001年，加拿大的禽蛋总产值为5.64亿加元。

加拿大的禽蛋产业是在有序的市场政策架构下进行的。这一政策的制定是为了鼓励生产充足数量的禽





禽蛋从生产、加工到食品店都需要得到生产商、禽蛋等级分类商、加工商、省级和联邦政府部门、检验机构、分销售商和零售商的协调和合作。

加拿大食品检验局的检验人员负责监控禽蛋从生产到销售的运作，并且在禽蛋分类处和加工处进行随意抽样到实验室加以分析，以证实产品符合食品安全条例和等级标准。此外，加拿大禽蛋市场代理协会有自愿的农场安全生产条例。协会的检验人员根据该条例对农场生产进行监控。

中国联系方式

加拿大驻华大使馆
电话：010-65323536
网址：www.beijing.gc.ca

加拿大驻沪总领事馆
电话：021-62798400
网址：www.shanghai.gc.ca

加拿大驻广州总领事馆
电话：020-86660569
网址：www.guangzhou.gc.ca

加拿大驻重庆领事馆
电话：023-63738007
网址：www.chongqing.gc.ca

如果您要了解关于加拿大农业产品，供应商和投资机会等更多的信息，请登录加拿大农业食品贸易服务网站 <http://ats.agr.ca>

加拿大的食品饮料业享誉全球，无论在保证食品安全和质量方面，还是在提供友好贸易环境方面均首屈一指。消费者日益关心食品的安全、可靠和质量，并且要求更多地了解食品的生产过程。人们比以往任何时候都更加希望他们的食物是安全的，是在完全负责的态度下生产出来的。

加拿大的目标是在食品安全、创新和环保生产方面成为全球的领先者，以此更好地适应国内外消费者的需求。