

加拿大的农业、 食品和饮料工业

加拿大的谷物加工业

加拿大的谷物加工业巨大且多样化，包括面粉加工、意大利面制品、面包烘焙、饼干和谷物类食品制造等多个行业，产品范围非常广泛。小麦品种和加工技术的不断创新使该产业具有高效率 and 竞争力。

面粉加工业包括那些将小麦和其它谷类磨成面粉、动物饲料和其它产品的工厂。有些工厂也把面粉混合成面包粉。面粉加工工业和面包烘焙业、饼干和早餐麦片制造业紧密联系在一起。这几大行业总共用掉的碾磨谷类产品占到加拿大国内消费总量的一半。

加拿大拥有丰富的硬质小麦资源。用硬质小麦磨成的粗面粉是意大利面制品的主要成分。意大利面制品被认为是易于制作、老少咸宜、富含营养的食品。另外，它是高蛋白质的食物，富含铁、磷、维生素等矿物质，并且易于消化。许多世界级的意大利面制品生产国，如意大利和土耳其，都要从加拿大进口大量的硬质小麦。

意大利干面制品行业根据形状将其生产的产品分成长通心粉和短通心粉。长通心粉常指那些细面条，包括spaghetti、capilli、linguini、vermicelli、angel air和fettuccini。短通心粉则常指通心面，包括macaroni、penne、rigatoni、usilli和ziti。此外还有许多特殊或新奇的形状，如蝴蝶结、贝壳、烤碎肉卷子、烤宽面条和轮子等。另外，现在的一些意大利面制品中还含有菠菜和其它蔬菜成分。

加拿大的饼干业生产简单而富有特色的饼干，包括锦葵饼干和三明治型饼干、苏打饼干、袋装曲奇、薄脆饼干、水果棒、全麦华夫、冰淇淋蛋卷和甜华夫。



面包烘焙业由批发和零售两大块组成。面包批发商生产各种类型的面包、面包卷、比萨饼生面团或外皮、蛋糕、馅饼、油炸圈饼、松饼、面粉糕饼（生的、冷冻的）、华夫和无酵饼。面包零售商根据消费者对诸如面包、面包卷和面粉糕饼等新鲜烘焙食品的需求在他们的销售点进行生产和出售。

加拿大的精制面粉和早餐麦片工业可以分成两部分：精制面粉部分生产小甜饼、蛋糕、油炸圈饼、烤薄饼和面粉糕饼用的面粉。早餐麦片部分生产麦片成品和半成品。做蛋糕和糕饼的面粉由软的白麦磨成。多用途的面粉由硬麦磨成。混合小麦磨成的面粉在这些行业中应用广泛。

加拿大农业及农业食品部的小麦育种专家们正专注于白麦的研究上。白麦与使加拿大成为顶级小麦出口国的红麦截然不同。从白麦中可以多提炼出3%—5%的面粉，但却不会发生象红麦所遇到的颜色污染的风险。





加拿大谷物委员会的谷物研究实验室是加拿大对各种谷物质量进行应用研究和基础研究的中心。实验室也利用它的试验型麦芽作坊、磨坊和烘培坊、面条加工坊和小型意大利面制品机等设备进行谷物的商业化过程的研究。科学家们正在研究具有额外麸质的新型硬麦，以适应意大利面制品生产的需求。

无论是国内生产还是进口的谷物产品，都必须遵守由加拿大食品检验局指定的《食品和药品管理条例和规章》。

其它信息

2001年，加拿大总共有28家面粉厂，雇佣员工2,000人。80%以上的碾磨小麦是直接出口的，而不是在加拿大国内磨成面粉后出口的。

1999年，加拿大共有29家饼干生产厂，雇佣员工6,911人。这些工厂大部分位于安大略省和魁北克省，因为那里靠近主要的市场和软麦面粉供应地。1999年，饼干业的销售产值为8亿3,150万加元，其中的一半多（4亿2,510万加元）为出口产值。

1999年，加拿大共有569家面包批发商，雇佣员工25,213人。其销售产值超过23亿加元，其中的3亿8,280万加元（或16.3%）为出口产值。

1999年，加拿大有18家早餐麦片生产厂，雇佣员工2,753人。其销售产值为19亿加元，其中约12.5%（2亿3,670万加元）为出口产值。

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。