

加拿大的农业、 食品和饮料工业

● 加拿大的水果和 蔬菜加工业

加拿大的水果和蔬菜加工业不仅生产果汁，还生产罐装和冷冻的水果和蔬菜产品，并在逐步开发和销售多种附加值产品。

水果和蔬菜加工工艺的进步使得消费者一年四季都能享受到完全保持了新鲜风味和营养价值的水果和蔬菜。很多公司生产多种传统的附加值产品，像腌渍泡菜、调味品、果酱、汤、酱油以及其它含有蔬菜或果汁成分的产品。

此外，冷冻食品产业还生产冷冻速食食品，如冷冻电视晚餐、比萨和其它菜肴。

该产业一直致力于改进加工后的水果和蔬菜的处理工艺。例如，在位于诺瓦·思科齐亚省坎维尔的农业和农业食品研究中心里，科学家们已经开发出一种感应好并且安全的加工技术，可以提供保质期稳定、低酸、以水果为主要成分的加工产品。

许多水果和蔬菜，如蓝莓、樱桃和红洋葱，将能够从餐桌走向医药柜台。在位于不列颠哥伦比亚省的萨美兰的太平洋农业食品研究中心里，科学家们正在关注花青素的抗氧化特性。它就是使很多食物中产生红色、粉红色和蓝色色素的成分。花青素很容易与自由基结合，抑制一些癌症中的恶细胞的发展。



其它信息

总体而言，从产值和提供就业机会方面来看，食品和饮料加工业是加拿大的第二大制造产业。

2002年，水果和蔬菜加工及冷冻食品行业共有约200家公司，创造了59亿加元的产值，其中27%用于出口。

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。