

2018年中国烘焙油脂市场分析报告- 行业深度分析与发展趋势预测

报告大纲

观研报告网

www.chinabaogao.com

一、报告简介

观研报告网发布的《2018年中国烘焙油脂市场分析报告-行业深度分析与发展趋势预测》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：<http://baogao.chinabaogao.com/shipin/371761371761.html>

报告价格：电子版: 7200元 纸介版：7200元 电子和纸介版: 7500

订购电话: 400-007-6266 010-86223221

电子邮箱: sale@chinabaogao.com

联系人: 客服

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、报告目录及图表目录

1、烘焙油脂简介

烘焙油脂是烘焙食品主要的生产原料之一，其在烘焙产品中占有举足轻重的地位，在烘焙产品制作中具有非常独特的功能性，不仅可提供面团合适的延展性、塑化性，使面糊具备适当的乳化性、酪化性、分散性，并可令烘焙产品具有柔软性、起酥性、吸水性和稳定性等诱人风味。烘焙油脂具备拌入空气打发性、安定面糊、隔离水蒸气、分层、润滑和酥松的功能，在保留烘焙食品的香味及口感的同时，可提供脂溶性维生素 A、D、E、K 等载质、为人体提供生长所需的热量及营养素。

烘焙油脂除少部分为液体或流体外，通常为一种软硬适中、可揉捏操作的半固体或固体。软硬度的控制主要取决于用不同的适当比例的固体脂与液体油混合均匀组成，当固体脂比例较高时则油脂较硬；反之则较软。不同软硬度和操作性的油脂被应用于不同烘焙食品的制作中，呈现不同的特性和风味。比如：油脂在搅拌过程中拌入均匀的空气气泡可使奶油蛋糕在焙烤时膨大体积，烤后松软爽口；能令蛋糕的奶油霜饰变换花样，提供整体滑润度和口感；在面团搅拌过程中起到润滑作用，使搅拌后的面团柔软并具备良好的延展性，有利于发酵和整形，使焙烤后的产品柔软生香等。

目前我国市场上的烘焙油脂按属性主要可以分为以下三类：

（1）人造奶油

人造奶油也称为玛淇淋（Margarine），是指生产者利用动、植物油脂依照天然奶油的特性进行冷冻捏合等操作制作而成，是一种常用的天然奶油替代品，价格较为低廉。

人造奶油早由普法战争时期法国科学家Mege-Mouries发明，其将牛油中的软脂部分分离出来，再与牛乳进行充分混合，从而得到了一种类似于奶油的东西，这就是 初时期的人造奶油。在此之后，人造奶油先后在其他国家出现，特别是在欧美地区得到较大发展。我国的人造奶油工业尽管起步较晚，但起点较高。目前市场上，我国人造奶油主要为油包水型，主要成份是油脂（80%），水分（14%-17%）、食盐（0-3%）、乳化剂（0.2%-0.5%）、乳成分及其他一些色素香精等，其中油脂中 为主要的的是植物油、动物油、酯交换油脂等。

（2）起酥油

起酥油是在人造奶油基础上进一步发展而来，起酥油从英文“shorten”一词转化取得，其意指将该类油脂加工饼干等，可使其十分酥脆，故将此类特性的油脂称为“起酥油”。起酥油和人造奶油的主要区别在于起酥油不含水。

起酥油 早源自于美国，是将棉籽油和牛油混合作为猪油的替代品，这种混合产物具有很好的起酥性，因此被称为起酥油。原始混合型的起酥油在经过硬化技术之后，转变为部分氢化型起酥油，具备良好的融合性和稳定性，可以满足烘焙食品制作的要求。但是，由于部分氢化油中存在对身体有害的反式脂肪酸成份，油脂厂商开始通过引进 新的技术，将动物油脂、植物油等各类不同油脂，按一定比例混合，经脂交换油脂改性技术，生产制造 新型

的油脂原料，并加入其他一些辅助原料，制成不含反式脂肪酸的烘焙起酥油。

（3）黄油（奶油）

黄油英文名为“butter”，又叫奶油、白脱油，是用牛奶加工而成的一种固态油脂，为新鲜牛奶加以搅拌之后上层的浓稠状物体滤去部分水分之后的产物。因此，黄油主要原材料是牛奶，是生产脱脂牛奶所得到的副产品，是一种品质健康、营养丰富的动物性油脂，具有极高的实用价值，其营养为奶制品之首。

目前，我国黄油的生产地较为集中，主要分布在内蒙古呼伦贝尔及黑龙江等地区，一般以中小型乳制品企业为主。我国黄油生产企业整体上拥有连续化生产线的企业较少，拥有的生产设备仍为 20 世纪 80 年代进口的间歇式黄油搅打机，尚未形成规模。

2、行业发展现状

目前我国人造奶油和起酥油主要以国产为主，市场份额排名靠前的主要有南侨、益海嘉里、不二、统清等；黄油（奶油）主要依赖于进口，早进入中国市场的安佳仍然市场占有率较高，越来越多的国外品牌也陆续进入中国市场。

烘焙油脂行业和烘焙食品行业作为产业链中的上下游关系，两者的发展往往具有相关性和一致性。烘焙食品行业的发展将紧密结合消费者需求的个性化和全面化、消费内容的科学性和文化性，积极引领和创造消费，引导健康消费和创新经营模式。品牌国际化程度、产业链控制水平、专用装备和生产线的自主化能力以及自主创新的深度依然是企业综合实力的重要标志。我国面包消费量仍然处于发展中国家水平，烘焙产业发展潜力巨大。近年来，我国烘焙产业发展迅速，在设备、技术、管理水平、从业人员素质和自主创新能力等各个方面正逐步缩小与发达国家的差距，进而带动上游烘焙油脂行业发展，使烘焙油脂产量呈现稳健增长的态势。中国烘焙油脂市场逐渐步入成熟和细化阶段，未来国内烘焙油脂产品将呈现更多样化、功能化和全面化服务态势。

据 Wind 数据显示，2006 年 12 月我国焙烤食品制造规模以上企业主营业务收入为 450 亿元，2011 年 12 月上升到 1,661 亿元，2015 年 10 月达到了 2,285 亿元；2006 年 12 月焙烤食品制造规模以上企业利润总额为 26 亿元，2011 年 12 月攀升至 138 亿元，2015 年 10 月达到 194 亿元，行业处于高速成长期。随着国民经济的快速发展，人均收入水平逐年提高，人均食品消费支出不断增加，我国烘焙食品行业的市场规模在未来仍将保持较快的增长态势。

焙烤食品制造规模以上企业主营业务收入和利润总额 资料来源：公开资料整理

近年来我国烘焙食品行业有了巨大的发展，烘焙食品不断影响着中国居民的消费习惯，调整着居民的饮食结构，不断提高着在日常食品消费中的占比，也推动了烘焙油脂行业持续快速发展。中国的食品工业油脂过去多为猪油、液体油、棕榈油或氢化油等，21 世纪初，中国面包糕点行业开始迅速发展，随着烘焙专业油脂的引进和不断成熟，烘焙产品的种类和技术工艺逐渐丰富，烘焙油脂的需求稳定增长，促进行业的快速发展。

资料来源：观研天下整理（TC）

观研天下发布的《2018年中国烘焙油脂市场分析报告-行业深度分析与发展趋势预测》内容严谨、数据翔实，更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展动向、市场前景、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

它是业内企业、相关投资公司及政府部门准确把握行业发展趋势，洞悉行业竞争格局，规避经营和投资风险，制定正确竞争和投资战略决策的重要决策依据之一。本报告是全面了解行业以及对本行业进行投资不可或缺的重要工具。观研天下是国内知名的行业信息咨询机构，拥有资深的专家团队，多年来已经为上万家企业单位、咨询机构、金融机构、行业协会、个人投资者等提供了专业的行业分析报告，客户涵盖了华为、中国石油、中国电信、中国建筑、惠普、迪士尼等国内外行业领先企业，并得到了客户的广泛认可。

本研究报告数据主要采用国家统计数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。本研究报告采用的行业分析方法包括波特五力模型分析法、SWOT分析法、PEST分析法，对行业进行全面的内外部环境分析，同时通过资深分析师对目前国家经济形势的走势以及市场发展趋势和当前行业热点分析，预测行业未来的发展方向、新兴热点、市场空间、技术趋势以及未来发展战略等。

【报告大纲】

第一章 2016-2018年中国烘焙油脂行业发展概述

第一节 烘焙油脂行业发展情况概述

- 一、烘焙油脂行业相关定义
- 二、烘焙油脂行业基本情况介绍
- 三、烘焙油脂行业发展特点分析

第二节 中国烘焙油脂行业上下游产业链分析

- 一、产业链模型原理介绍
- 二、烘焙油脂行业产业链条分析
- 三、中国烘焙油脂行业产业链环节分析
 - 1、上游产业
 - 2、下游产业

第三节 中国烘焙油脂行业生命周期分析

- 一、烘焙油脂行业生命周期理论概述
- 二、烘焙油脂行业所属的生命周期分析

第四节 烘焙油脂行业经济指标分析

- 一、烘焙油脂行业的赢利性分析
- 二、烘焙油脂行业的经济周期分析
- 三、烘焙油脂行业附加值的提升空间分析

第五节 国中烘焙油脂行业进入壁垒分析

- 一、烘焙油脂行业资金壁垒分析
- 二、烘焙油脂行业技术壁垒分析
- 三、烘焙油脂行业人才壁垒分析
- 四、烘焙油脂行业品牌壁垒分析
- 五、烘焙油脂行业其他壁垒分析

第二章 2016-2018年全球烘焙油脂行业市场发展现状分析

第一节 全球烘焙油脂行业发展历程回顾

第二节 全球烘焙油脂行业市场区域分布情况

第三节 亚洲烘焙油脂行业地区市场分析

- 一、亚洲烘焙油脂行业市场现状分析
- 二、亚洲烘焙油脂行业市场规模与市场需求分析
- 三、亚洲烘焙油脂行业市场前景分析

第四节 北美烘焙油脂行业地区市场分析

- 一、北美烘焙油脂行业市场现状分析
- 二、北美烘焙油脂行业市场规模与市场需求分析
- 三、北美烘焙油脂行业市场前景分析

第五节 欧盟烘焙油脂行业地区市场分析

- 一、欧盟烘焙油脂行业市场现状分析
- 二、欧盟烘焙油脂行业市场规模与市场需求分析
- 三、欧盟烘焙油脂行业市场前景分析

第六节 2018-2024年世界烘焙油脂行业分布走势预测

第七节 2018-2024年全球烘焙油脂行业市场规模预测

第三章 中国烘焙油脂产业发展环境分析

第一节 我国宏观经济环境分析

- 一、中国GDP增长情况分析
- 二、工业经济发展形势分析
- 三、社会固定资产投资分析
- 四、全社会消费品烘焙油脂总额
- 五、城乡居民收入增长分析
- 六、居民消费价格变化分析

七、对外贸易发展形势分析

第二节 中国烘焙油脂行业政策环境分析

一、行业监管体制现状

二、行业主要政策法规

第三节 中国烘焙油脂产业社会环境发展分析

一、人口环境分析

二、教育环境分析

三、文化环境分析

四、生态环境分析

五、消费观念分析

第四章 中国烘焙油脂行业运行情况

第一节 中国烘焙油脂行业发展状况情况介绍

一、行业发展历程回顾

二、行业创新情况分析

三、行业发展特点分析

第二节 中国烘焙油脂行业市场规模分析

第三节 中国烘焙油脂行业供应情况分析

第四节 中国烘焙油脂行业需求情况分析

第五节 中国烘焙油脂行业供需平衡分析

第六节 中国烘焙油脂行业发展趋势分析

第五章 中国烘焙油脂所属行业运行数据监测

第一节 中国烘焙油脂所属行业总体规模分析

一、企业数量结构分析

二、行业资产规模分析

第二节 中国烘焙油脂所属行业产销与费用分析

一、流动资产

二、销售收入分析

三、负债分析

四、利润规模分析

五、产值分析

第三节 中国烘焙油脂所属行业财务指标分析

一、行业盈利能力分析

二、行业偿债能力分析

三、行业营运能力分析

四、行业发展能力分析

第六章 2016-2018年中国烘焙油脂市场格局分析

第一节 中国烘焙油脂行业竞争现状分析

一、中国烘焙油脂行业竞争情况分析

二、中国烘焙油脂行业主要品牌分析

第二节 中国烘焙油脂行业集中度分析

一、中国烘焙油脂行业市场集中度分析

二、中国烘焙油脂行业企业集中度分析

第三节 中国烘焙油脂行业存在的问题

第四节 中国烘焙油脂行业解决问题的策略分析

第五节 中国烘焙油脂行业竞争力分析

一、生产要素

二、需求条件

三、支援与相关产业

四、企业战略、结构与竞争状态

五、政府的作用

第七章 2016-2018年中国烘焙油脂行业需求特点与价格走势分析

第一节 中国烘焙油脂行业消费特点

第二节 中国烘焙油脂行业消费偏好分析

一、需求偏好

二、价格偏好

三、品牌偏好

四、其他偏好

第三节 烘焙油脂行业成本分析

第四节 烘焙油脂行业价格影响因素分析

一、供需因素

二、成本因素

三、渠道因素

四、其他因素

第五节 中国烘焙油脂行业价格现状分析

第六节 中国烘焙油脂行业平均价格走势预测

一、中国烘焙油脂行业价格影响因素

二、中国烘焙油脂行业平均价格走势预测

三、中国烘焙油脂行业平均价格增速预测

第八章 2016-2018年中国烘焙油脂行业区域市场现状分析

第一节 中国烘焙油脂行业区域市场规模分布

第二节 中国华东地烘焙油脂市场分析

- 一、华东地区概述
- 二、华东地区经济环境分析
- 三、华东地区烘焙油脂市场规模分析
- 四、华东地区烘焙油脂市场规模预测

第三节 华中地区市场分析

- 一、华中地区概述
- 二、华中地区经济环境分析
- 三、华中地区烘焙油脂市场规模分析
- 四、华中地区烘焙油脂市场规模预测

第四节 华南地区市场分析

- 一、华南地区概述
- 二、华南地区经济环境分析
- 三、华南地区烘焙油脂市场规模分析

第九章 2016-2018年中国烘焙油脂行业竞争情况

第一节 中国烘焙油脂行业竞争结构分析（波特五力模型）

- 一、现有企业间竞争
- 二、潜在进入者分析
- 三、替代品威胁分析
- 四、供应商议价能力
- 五、客户议价能力

第二节 中国烘焙油脂行业SWOT分析

- 一、行业优势分析
- 二、行业劣势分析
- 三、行业机会分析
- 四、行业威胁分析

第三节 中国烘焙油脂行业竞争环境分析（PEST）

- 一、政策环境
- 二、经济环境
- 三、社会环境
- 四、技术环境

第十章 烘焙油脂行业企业分析（随数据更新有调整）

第一节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品

三、运营情况

- 1、主要经济指标情况
- 2、企业盈利能力分析
- 3、企业偿债能力分析
- 4、企业运营能力分析
- 5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第二节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

- 1、主要经济指标情况
- 2、企业盈利能力分析
- 3、企业偿债能力分析
- 4、企业运营能力分析
- 5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第三节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

- 1、主要经济指标情况
- 2、企业盈利能力分析
- 3、企业偿债能力分析
- 4、企业运营能力分析
- 5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第四节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

- 1、主要经济指标情况
- 2、企业盈利能力分析
- 3、企业偿债能力分析
- 4、企业运营能力分析

5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第五节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

1、主要经济指标情况

2、企业盈利能力分析

3、企业偿债能力分析

4、企业运营能力分析

5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第十一章 2018-2024年中国烘焙油脂行业发展前景分析与预测

第一节 中国烘焙油脂行业未来发展前景分析

一、烘焙油脂行业国内投资环境分析

二、中国烘焙油脂行业市场机会分析

三、中国烘焙油脂行业投资增速预测

第二节 中国烘焙油脂行业未来发展趋势预测

第三节 中国烘焙油脂行业市场发展预测

一、中国烘焙油脂行业市场规模预测

二、中国烘焙油脂行业市场规模增速预测

三、中国烘焙油脂行业产值规模预测

四、中国烘焙油脂行业产值增速预测

五、中国烘焙油脂行业供需情况预测

第四节 中国烘焙油脂行业盈利走势预测

一、中国烘焙油脂行业毛利润同比增速预测

二、中国烘焙油脂行业利润总额同比增速预测

第十二章 2018-2024年中国烘焙油脂行业投资风险与营销分析

第一节 烘焙油脂行业投资风险分析

一、烘焙油脂行业政策风险分析

二、烘焙油脂行业技术风险分析

三、烘焙油脂行业竞争风险

四、烘焙油脂行业其他风险分析

第二节 烘焙油脂行业企业经营发展分析及建议

一、烘焙油脂行业经营模式

二、烘焙油脂行业销售模式

三、烘焙油脂行业创新方向

第三节 烘焙油脂行业应对策略

一、把握国家投资的契机

二、竞争性战略联盟的实施

三、企业自身应对策略

第十三章 2018-2024年中国烘焙油脂行业发展策略及投资建议

第一节 中国烘焙油脂行业品牌战略分析

一、烘焙油脂企业品牌的重要性

二、烘焙油脂企业实施品牌战略的意义

三、烘焙油脂企业品牌的现状分析

四、烘焙油脂企业的品牌战略

五、烘焙油脂品牌战略管理的策略

第二节 中国烘焙油脂行业市场重点客户战略实施

一、实施重点客户战略的必要性

二、合理确立重点客户

三、对重点客户的营销策略

四、强化重点客户的管理

五、实施重点客户战略要重点解决的问题

第三节 中国烘焙油脂行业战略综合规划分析

一、战略综合规划

二、技术开发战略

三、业务组合战略

四、区域战略规划

五、产业战略规划

六、营销品牌战略

七、竞争战略规划

第十四章 2018-2024年中国烘焙油脂行业发展策略及投资建议

第一节 中国烘焙油脂行业产品策略分析

一、烘焙油脂产品开发策略

二、市场细分策略

三、目标市场的选择

第二节 中国烘焙油脂行业定价策略分析

第三节 中国烘焙油脂行业营销渠道策略

一、烘焙油脂行业渠道选择策略

二、烘焙油脂行业营销策略

第四节中国烘焙油脂行业价格策略

第五节 观研天下行业分析师投资建议

一、中国烘焙油脂行业重点投资区域分析

二、中国烘焙油脂行业重点投资产品分析

图表详见正文

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/shipin/371761371761.html>