

# 2017-2022年中国酱油市场运营态势及投资方向研究报告

报告大纲

观研报告网

[www.chinabaogao.com](http://www.chinabaogao.com)

## 一、报告简介

观研报告网发布的《2017-2022年中国酱油市场运营态势及投资方向研究报告》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/canyin/292415292415.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 酱油的生产工艺

酿造酱油的生产是以大豆或者豆粕等植物蛋白为主要原料，辅以面粉、小麦、麸皮等淀粉质原料，经过微生物发酵作用，生产出的一种含有多种氨基酸且具有特殊色、香、味的调味品。从我国酱油的发展历程来看，其生产经历了从传统的天然晒露发酵到现代工业化生产阶段，从单一菌种的纯种酿造到多菌种的混合发酵，从天然晒露到无盐、低盐发酵，甚至目前的多种酿造工艺并存。酱油按照发酵工艺不同，主要分为稀醪发酵和固态发酵2种，而传统的名特优产品仍多采用天然晒露工艺酿制而成，但此工艺原料利用率较低，生产成本较高，因此成品价位也相对较高，其市场占有率不高。目前，我国以低盐固态酿造酱油为主，约占全国酱油生产总量的85%，此种酱油一般为三级，其色泽、香气、滋味不是很好，但以低廉的价格抢占了很大的市场。

### 2 酱油功能性研究

酱油除了作为普通调味品外，还具有其他许多鲜为人知的营养和保健作用。其能产生一种天然的抗氧化成分，可显著地减少自由基对人体的损害，其抗氧化功效可达维生素C和维生素E的十几倍。因酱油是大豆的发酵产品，不仅含有豆类许多原有的营养成分，而且还含有人体所需的氨基酸。

据报道，一些研究人员对大豆发酵食品的抗氧化性进行了研究，发现豆酱具有很强的抗氧化能力，其有效成分为二羟基异黄酮，对于酱油生产来说，其产生于制曲工序中。人体内产生的活性氧自由基和自动氧化物质可引起皮肤老化甚至疾病。利用食物中的抗氧化物质抑制氧化引起的不良反应（如在食物中添加抗氧化物质，采用生物工程提高食物中抗氧化成分的含量等），有助于预防疾病。

近年来研究证明，酱渣中含有的成分具有较强的生理活性，研究人员已经将其提取出来用于保健食品、化妆品以及医药行业等。

图：2011-2015年中国酱油产量及增速 资料来源：公开资料，中国报告网整理

图：2011-2015年中国人均酱油消费量 资料来源：公开资料，中国报告网整理

图：2015年中国酱油市场份额 资料来源：公开资料，中国报告网整理

### 3 酱油新产品开发及其附加值研究

### 3.1 新产品开发

随着市场竞争程度的加剧，品牌酱油的质量竞争已经成了当今的主流。因此，开发风味品质优良的酱油已经成为企业的首选，越来越多的大型企业开始采用高盐稀态发酵工艺生产酱油，然而，由于高盐稀态发酵工艺需要增加压榨取油设备，投资较大，如果再延长发酵周期，面对当前较大的市场压力，一些中小企业由于种种条件的限制，当前只能放弃高端酱油的市场。而国内大部分采用低盐固态发酵工艺，此工艺条件温度高、时间短、发酵时盐度低，生产出的酱油质量较差。随着市场的发展以及人们消费观念的转变，对酱油质量的要求也越来越高，不久的将来，风味优良的高质量酿造酱油必定有很大的市场占有率。

### 3.2 提高酱油附加值研究

为了进一步提高酱油的附加值，针对酱渣的综合利用，行业内科研工作者也在进行探索性研究。酱油生产过程中会产生大量的酱渣，而生产厂家通常都以非常低廉的价格出售给当地饲养场甚至丢弃，造成了较大的经济损失，如果处理不当，还会造成环境污染。干酱渣的营养成分为水分8.0%~9.0%，粗蛋白19.5%~25.8%，粗脂肪7.4%~8.6%，还原糖10.7%~12.3%，盐分0.5%~2.0%，钙0.1%，磷0.67%，灰分8.4%。

## 4 酱油发展趋势

近年来，我国酱油行业的科研人员为了改进酱油酿造技术和产品质量，从许多方面对酱油生产进行了不同层次的探讨，虽然取得了一些进展，如多菌种制曲发酵工艺，挤压膨化技术对原料的预处理，混合酶制剂的研究等，但是规模化的产业化应用没有得到进一步的推广。国外对酱油研究较多的国家主要是日本，也是国外先进技术研究的代表，20世纪90年代初，日本的酱油酿造技术已经成熟并且完善，近年来，主要就改善酱油的风味进行了大量的研究。2006年，日本一些研究人员在酱醪中添加产-谷氨酰氨转肽酶（-GGT）的细菌来提高酱油的鲜味，取得了比较显著的成效，而在新产品的开发方面，日本已经生产出了低盐酱油和低色度酱油。

未来酱油市场竞争的焦点就是酱油质量的竞争，而对于一种调味品来说，其质量的优劣在很大程度上取决于其感官质量（包括色泽、香气和滋味），酱油香气成分可分为脂肪族化合物和芳香族化合物2大类，酱油的滋味是由咸、鲜、甜、酸、苦5种单味组成的复合体，酱油的成分比较复杂，形成风味的物质现在已知的有300多种。通过感官品评标准和现在仪器分析技术，能够对酱油的色泽、滋味以及香气进行初步的研究，且也取得了较好的研究成果，如酱油色泽的形成主要是酱油发酵期间一些生化反应所致，酱油的香气成分主要由醇、

酸、酯、醛、酮等化合物构成，其协同作用形成了酱油特有的香气，其中4-羟基-2(5)-乙基-5(2)-甲基-3(2H)-咪喃酮（俗称HEMF）和4-乙基愈创木酚（俗称4-EG）是酱油的特征香气成分。然而酱油风味的形成是许多微生物共同作用的结果，其系统的研究还需进一步完善和深入。

风味优质的酱油是多种微生物共同作用的结果，单一菌种很难生产出高质量的酱油。目前国内大部分酱油生产企业还一直延用沪酿3042米曲霉来生产酱油，因此，为了提高酱油的风味品质，寻找更优质高效的复合菌种对整个酱油产业有着非常重要的意义。针对如何分离筛选出优良菌株或复合菌株（蛋白酶活力高、谷氨酰胺酶活高、淀粉酶活高、纤维素酶活高、氨基酸态氮转化率好、不产毒不变异的菌株），行业内已有很多研究，特别是复合酶制剂的研究有较多报道，但效果都不太理想，需要进一步探索。

中国报告网发布的《2017-2022年中国酱油市场运营态势及投资方向研究报告》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。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，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。

## 目录

### 第一章酱油产业相关概述

#### 第一节调味品简述

- 一、我国调味产品体系
- 二、调味品的分类
- 三、调味品的市场特征
- 四、几种主要调味品的特性

#### 第二节酱油阐述

- 一、酱油加工原料
- 二、酱油营养功效

### 三、酱油生产工艺

#### 第三节酱油的种类

##### 一、酿造酱油

##### 二、配制酱油

##### 三、生抽

##### 四、老抽

#### 第四节酱油食疗价值

## 第二章全球酱油行业发展状况分析

### 第一节全球酱油发展现状

#### 一、全球酱油市场消费形势

#### 二、大豆带动世界酱油价格大幅上涨

#### 三、全球酱油品牌市场动态分析

### 第二节全球酱油市场运行分析

#### 一、世界酱油出产量之最

#### 二、全球酱油包装分析

#### 三、全球酱油进出口分析

### 第三节全球酱油行业发展趋势分析

## 第三章全球主要地区酱油行业运行情况分析

### 第一节日本酱油市场分析

#### 一、日本酱油的种类

#### 二、日本酱油生产工艺特点

#### 三、日本酱油生产企业

#### 四、中国酱油与日本酱油行业发展比较分析

### 第二节美国酱油市场分析

#### 一、美国酱油市场概况

#### 二、美国酱油市场规模及预测

### 第三节中国台湾地区酱油市场分析

#### 一、台湾酱油市场概况

#### 二、台湾酱油标准

#### 三、台湾酱油品质

#### 四、台湾黑豆酱油分析

#### 五、台湾酱油市场规模及预测

## 第四章中国酱油行业发展环境分析

### 第一节中国宏观经济环境分析

- 一、中国GDP分析
- 二、消费价格指数分析
- 三、城乡居民收入分析
- 四、社会消费品零售总额
- 五、全社会固定资产投资分析
- 六、进出口总额及增长率分析

### 第二节中国酱油行业政策环境分析

- 一、调味品行业新标准
- 二、食醋卫生标准
- 三、酱油标准
- 四、《调味品经销商经营管理规范》

### 第三节中国酱油行业发展社会环境分析

## 第五章中国调味品产业整体运行态势分析

### 第一节中国调味品行业发展总况

- 一、我国调味品产业发展成果
- 二、国内中小调味品企业须加强品牌建设
- 三、国内调味品行业重点企业分析
- 四、调味品生产模式的改造分析

### 第二节中国调味品市场综述

- 一、我国调味品市场发展特点
- 二、国内调味品市场进入调整阶段
- 三、西餐涌入国内市场带动西餐调味品发展
- 四、消费升级带动调味品市场细分趋势

### 第三节中国调味品包装分析

- 一、调味品包装发展概况
- 二、包装成为调味品行业发展动力
- 三、调味品包装运用中存在的问题
- 四、塑料软管包装成调味品包装新趋势

### 第四节中国调味品业存在的问题及对策

- 一、“黑调料”充斥低端市场
- 二、高成本低效益
- 三、地方品牌居多品牌知名度不强

#### 四、原料涨价持续不退生产硬成本逐步提高

### 第六章中国酱油行业运行形势分析

#### 第一节中国酱油行业现状分析

- 一、中国酱油的产业发展状况
- 二、中国酱油的营养成分及功能作用
- 三、国内外名牌酱油质量比较

#### 第二节中国酱油行业安全信用状况分析

#### 第三节铁强化酱油与补铁工程

- 一、强化补铁关爱健康
- 二、铁强化添加剂——EDTA铁钠
- 三、卫生部要求铁强化酱油覆盖人群3.6亿

### 第七章中国酱油产量统计分析

#### 第一节全国酱油产量分析

#### 第二节6月全国及主要省份酱油产量分析

#### 第三节6月酱油产量集中度分析

### 第八章中国酱油制造行业主要数据监测分析

#### 第一节6月中国酱油制造行业规模分析

- 一、企业数量增长分析
- 二、从业人数增长分析
- 三、资产规模增长分析

#### 第二节6月中国酱油制造行业结构分析

#### 一、企业数量结构分析

- 1、不同类型分析
- 2、不同所有制分析

#### 二、销售收入结构分析

- 1、不同类型分析
- 2、不同所有制分析

#### 第三节6月中国酱油制造行业产值分析

- 一、产成品增长分析
- 二、工业销售产值分析
- 三、出口交货值分析

#### 第四节6月中国酱油制造行业成本费用分析

## 一、销售成本分析

## 二、费用统计

### 第五节6月中国酱油制造行业盈利能力分析

#### 一、主要盈利指标分析

#### 二、主要盈利能力指标分析

## 第九章中国酱油进出口数据监测分析

### 第一节中国酱油进口数据分析

#### 一、进口数量分析

#### 二、进口金额分析

### 第二节中国酱油出口数据分析

#### 一、出口数量分析

#### 二、出口金额分析

### 第三节中国酱油进出口平均单价分析

### 第四节中国酱油进出口国家及地区分析

#### 一、进口国家及地区分析

#### 二、出口国家及地区分析

## 第十章中国酱油行业市场调查分析

### 第一节中国酱油市场销售模式

#### 一、调味品销售市场

#### 二、酱油市场销售模式

#### 三、酱油销售新渠道

### 第二节中国酱油消费者行为分析

#### 一、消费者购买酱油产品的地点

#### 二、影响消费者购买酱油产品的因素

#### 三、消费者购买酱油产品时关注的问题

#### 四、消费者在食用中遇到的问题

#### 五、消费者对ISO8000、HACCP体系的认知度

#### 六、消费者了解安全事件的信息来源

## 第十一章中国酱油行业市场竞争格局分析

### 第一节中国调味品业竞争总况

#### 一、我国调味品市场竞争加剧

#### 二、调味品行业出现专业化兼并重组现象

### 三、外资挺进中国调味品市场

#### 第二节中国酱油市场竞争现状分析

##### 一、四分天下格局

##### 二、中外品牌争夺市场

##### 三、业内人才缺乏

##### 四、市场空间较大

#### 第三节中国酱油产业集中度分析

##### 一、酱油市场集中度分析

##### 二、酱油生产企业集中度分析

#### 第四节中国酱油企业提升竞争力策略分析

## 第十二章中国酱油行业重点企业运营关键性财务指标分析

### 第一节佛山市海天调味食品有限公司

#### (1) 企业概况

#### (2) 主营业务情况分析

#### (3) 公司运营情况分析

#### (4) 公司优劣势分析

### 第二节东莞雀巢有限公司

#### (1) 企业概况

#### (2) 主营业务情况分析

#### (3) 公司运营情况分析

#### (4) 公司优劣势分析

### 第三节江门市新会区李锦记(新会)食品有限公司

#### (1) 企业概况

#### (2) 主营业务情况分析

#### (3) 公司运营情况分析

#### (4) 公司优劣势分析

### 第四节北京王致和食品集团有限公司

#### (1) 企业概况

#### (2) 主营业务情况分析

#### (3) 公司运营情况分析

#### (4) 公司优劣势分析

### 第五节合肥统一企业有限公司

#### (1) 企业概况

#### (2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第六节 广东美味鲜调味食品有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第七节 江苏恒顺集团有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第八节 加加酱油(长沙)有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第九节 河南省竹林恒发实业有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第十节 遵化市万全调料酿造有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第十一节 山东欣和食品工业有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

#### 第十二节 广东鹤山古劳东古酱油有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

### 第十三节 上海淘大食品有限公司

(1) 企业概况

(2) 主营业务情况分析

(3) 公司运营情况分析

(4) 公司优劣势分析

## 第十三章 中国酱油原料市场运行动态分析

### 第一节 大豆

一、我国大豆供给情况分析

1、种植规模及产区分布

2、大豆产量统计分析

二、我国大豆市场需求消费情况

二、传统非转基因大豆面临巨大商机

三、大豆市场价格监测

四、中国大豆原料供给预测分析

### 第二节 小麦

一、我国小麦供给情况分析

1、种植规模及产区分布

2、小麦产量统计分析

二、中国小麦市场影响因素及价格分析

三、中央政策对小麦市场的影响

四、中国小麦原料供给预测分析

## 第十四章 中国酱油业的发展前景与趋势分析

### 第一节 中国酱油产业发展趋势分析

一、品牌发展趋势分析

二、酱油制造业预测分析

三、酱油市场竞争格局预测分析

### 第二节 中国酱油市场预测分析

一、中国酱油产量预测分析

二、中国酱油需求预测

三、中国酱油进出口预测分析

### 第三节 中国酱油市场盈利预测分析

## 第十五章中国酱油行业投资机会与风险分析

### 第一节中国酱油行业投资环境分析

### 第二节酱油行业投资机会分析

- 一、规模的发展及投资需求分析
- 二、总体经济效益判断
- 三、与产业政策调整相关的投资机会分析

### 第三节中国酱油行业投资风险分析

- 一、市场竞争风险
- 二、原材料压力风险分析
- 三、技术风险分析
- 四、政策和体制风险
- 五、外资进入现状及对未来市场的威胁

图表1：美国酱油市场规模及预测

图表2：台湾酱油市场规模及预测

图表3：国内生产总值及其增长速度

图表4：居民消费价格月度涨跌幅度

图表5：居民消费价格比上年涨跌幅度

图表6：农村居民人均纯收入

图表7：城镇居民人均纯收入

图表8：社会消费品零售总额

图表9：固定资产投资增速

图表10：分行业固定资产投资（不含农户）及其增长速度

图表11：固定资产投资新增主要生产能力

图表12：货物进出口总额

图表13：货物进出口总额及其增长速度

图表14：主要商品出口数量、金额及其增长速度

（GYZJY）

图表详见正文

特别说明：中国报告网所发行报告书中的信息和数据部分会随时间变化补充更新，报告发行年份对报告质量不会有任何影响，请放心查阅。

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/canyin/292415292415.html>