

2017-2022年中国食用甜味剂行业盈利现状及投资 规划研究报告

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《2017-2022年中国食用甜味剂行业盈利现状及投资规划研究报告》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/huaxuechangpin/293119293119.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 概述

随着当今社会人民的生活水平显著提升，高热量食品特别是糖类物质的过量摄取所引起的疾病，在一些发达国家已成为一大社会问题，越来越多的人开始寻求低热量天然甜味添加剂来满足对甜味食品的需求。目前世界上广泛使用的甜味剂为数不多，根据来源可分为两类：第一类为天然甜味剂，是指自然界存在于各种生物体中天然合成的一种成分，经提取加工而得的产品。第二类为化学合成甜味剂，是指利用化学方法合成的一类具有甜味的化合物。

。

2 天然甜味剂研究现状

由于对天然甜味剂的开发要求较高，产品的安全检测较为严格，因此，目前为止国内外已开发的天然甜味剂产品屈指可数，以下为国内外已开发利用较为广泛的天然甜味剂产品。

。

2.1 甜菊糖

甜菊糖或俗称甜菊糖、甜菊苷，是一种纯天然、高甜度、低热值的新型甜味剂，从菊科草本植物甜叶菊中提取出的一类具有甜味的萜烯类配糖体，为白色粉末状。在南美洲的巴拉圭、巴西等地使用甜叶菊作为药草和代糖已经有几百年历史。该甜味剂易溶于水，一般低温溶解度高；高温溶解后味感好但甜度低。与蔗糖、果糖、葡萄糖、麦芽糖等混合使用时，不仅甜菊糖苷甜味更纯正，且甜度可起到协同增效效果。此外，甜菊糖还有耐热，耐酸、碱，耐盐性等良好的特性，长期储存不会发霉变质，无褐变现象。味感近似白糖，其甜度约为蔗糖的300倍。

2.2 新橙皮苷

新橙皮苷即二氢查耳酮，是一种高甜度、无毒、低能量的甜味剂。其从西班牙酸橙的果皮中提取的一种苦味素，甜度是蔗糖的1000倍。新橙皮苷可广泛应用于热处理的食品。另外，该甜味剂是橙汁等饮料中的主要苦味物质之一，且使用浓度低于其它甜味剂，具有较高的耐酸性，适合于清凉饮料的生产。目前，新橙皮苷在欧美一些国家已开始应用，但由于生产成本较高，使用量受到限制。在比利时，利用新橙皮苷的一种衍生物作为啤酒的甜味剂，受到广大消费者的青睐。

2.3 罗汉果苷

罗汉果，特产于广西的一种葫芦科藤本植物，具有清热解毒，止咳化痰的功效，可用于治高血压等症。罗汉果含甜味物质罗汉果苷，是三萜类葡萄糖甙，食用安全、甜度高、热量小等特征，甜度为蔗糖的260倍，热量仅为蔗糖的1/50，甜味类似甜菊糖，无不适后味，芬芳可口，是添加到水果饮料中的理想选择，可制成各种饮料使用。目前国外主要有美国的宝洁公司进行生产。而国内泰莱公司经过综合研究，使用独有的天然加工方法，开发出一项拥有较佳甜菊糖苷配比的专利工艺。该产品的推出进一步加强完善了罗汉果甜苷及一系列营养型甜味剂为代表的泰莱甜味剂系列产品。

2.4 甘草甜素

甘草甜素即甘草酸，是豆科多年生灌木甘草根中的甜味成分，属三萜烯类配糖体，得率为4%~5%。自古以来为甘草根在医学上就被用作甜味剂，是一种非常有前景的天然甜味剂，甜度大约为蔗糖的80~300倍，从甘草中提取出来的甘草酸钠盐，即稀释4000倍的水溶液也有甜味。此外甘草甜素还具有低热能、安全无毒和较强的医疗保健功效，是高血压、肥胖症、糖尿病、心脏病患者使用的最理想甜味剂。它可以弥补蔗糖精等甜味剂诱发上述疾病的弊端。甘草甜素的甜味微苦，一般可与甜菊苷、柠檬酸钠等配合使用方可获得较为可口的甜味。

甘草甜素的功效还有抗过敏作用，对花生四烯酸代谢酶的阻碍作用、免疫调节作用、对实验性肝细胞损伤的抑制作用，以及抑制病毒增殖和对病毒的灭活作用。因此，甘草为我国特产的药材之一，产量大，继续深入研究、开发利用及改善其甜味素质则有很好的发展前景。在美国，甘草甜素一般用作增香剂和风味增强剂。而我国的甘肃、内蒙等地已开始这方面的研究并获得成功并有小批量生产。在食品方面还可以制成酱油除了可改善咸味以提高酱油固有味道外，可消除糖精的苦味，对化学调味剂有增效作用，也可以制成咸菜类与糖精并用腌制咸菜的卤法中，可消除糖精的苦味。在腌制过程中，可克服少加糖而出现的发酵失败、变色、硬化等缺点，还可以制成调味剂。

2.5 甜茶素

甜茶素为蔷薇科植物甜茶悬钩子中提取出的一种低热量、高甜味的二萜甙物质甜茶悬钩子甙，产于广西柳州、桂林、梧州等地区。其纯品为白色针状结晶，甜度为蔗糖的300倍，而且热值低。与蔗糖并用，在含量为1%时，可使蔗糖的甜度提高3倍。对热和酸都比较稳

定，食用时不会增加胆固醇，不致龋齿，心血管、肥胖、糖尿病等患者均可饮用。甜茶根据产地不同还包括壳斗科植物多穗柯胡桃科植物黄杞和茜草科植物牛白藤。甜茶是目前世界上天然的无毒、高甜度、低热能和具有保健功能最全最好的甜味植物。此外，甜茶多酚产品的开发，大多利用其抗过敏的特性，将其应用在食品、化妆品、药品等领域。随着生活水平的提高和保健意识的增强，甜茶将作为新一代的保健品，在国内外拥有广阔的发展前景。甜茶是发达国家正在大力开发的一种糖类替代品和保健品。在日本也被开发成多种饮料、糖果和药粒等产品。我们应加强甜茶精深加工的研究，开发多种多样的甜茶产品。

2.6 甜味蛋白

在甜味蛋白的研究领域Thaumatococcus和Monellin是研究得最早也是最多的。此外，从中药马槟榔的成熟种子中分离出了一种马槟榔甜蛋白（Mabinlin）。它的甜味持久，但其甜度与Monellin和Thaumatococcus相比要弱得多。甜蛋白甜度高、热量低、又不易被细菌所利用，该产品适于糖尿病、心血管病等患者食用，且能预防儿童龋齿。因而，它是当今社会很有发展前途的食品添加剂。

2.7 醇类糖

类糖包括木糖醇、甘露醇、山梨醇等，具有纯正的甜味，安全无毒。广泛存在于天然植物和食物中，它们所产生的甜度和热量各有不同，很多属于不需要规定最高使用限量。在国外，糖醇的生产和应用都很广泛，当作白糖的代用品已有多年，也可用作糖尿病人专用食品的糖代用品。

3 天然甜味剂植物的开发

我国幅员辽阔，蕴藏着十分丰富的野生甜味植物资源。随着人类对植物的不断研究和开发，发现其中有许多植物的根、茎、叶或果实等含有非常丰富的具有甜味的非糖类化合物，甜度高且低热量，应用于人类生活中是一类非常理想的非糖类天然甜味剂，而且还具有良好的保健作用。许多国家都纷纷加快了开发天然甜味剂的步伐。

3.1 探索甜叶菊和神秘果等外引甜味植物的高效栽培生产方法

目前甜叶菊、神秘果等甜味植物已在我国引种试种成功，应建立基地，有计划地栽培生产，特别应相应地建立加工基地，改进加工技术，研究产品剂型扩大利用范围，以适应国内外市场的需要，甜叶菊因易于栽培，要防止一轰而起，盲目种植，而加工跟不上，造成浪

费和损失。

3.2 筛选具有潜力的甜味植物

近年来，已开发利用了一些甜味植物，如甜叶菊、罗汉果、甜茶、白元参、马槟榔等，这些甜味植物都可提取出小分子甜味素。筛选具有潜力的植物资源，是开发新型天然甜味剂的重要途径，我们应该加强调查与研究，从野生植物中筛选更多更好的优良甜味植物资源。同时在科研方面应开展大量工作，在野生资源调查、优良品种选育、人工栽培技术、化学成分研究、加工工艺和设备等方面形成完整的体系。

甜味植物在我国分布广泛，种类繁多。主要分属于10余科如豆科、棕榈科、菊科、葫芦科、十字花科等。目前已发现并进行研究的甜味植物主要属于以下科：竹芋科、防己科、豆科、葫芦科、菊科、唇形科、蔷薇科、马鞭草科、山矾科、壳斗科、葡萄科、胡桃科，因此很难以植物分类学作为线索寻找植物甜味剂的依据。

表：具有较大潜力的天然甜味剂植物

资料来源：公开资料，中国报告网整理

4小结

天然甜味剂的开发与研究在国内外越来越受到重视，并且取得了一些成果，部分产品已应用到食品工业中。但由于现代社会人类对于此类产品的需求逐渐呈上升趋势，而天然甜味剂至今未占据主要甜味剂市场，但从天然产物中直接提取的甜味剂是人类最为理想的食物添加剂。所以，我们必须加快研究和开发低热型天然甜味剂，与此同时，天然甜味剂开发利用中出现的问题也跃然成为全球焦点问题，人们不得不对其有种种忧虑，因此继续推动寻找新的天然甜味剂的发展，着重开发新一代非能量型天然甜味剂仍为人类的食物添加工业具有重要意义。

中国报告网发布的《2017-2022年中国食用甜味剂行业盈利现状及投资规划研究报告》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

第一章世界食品添加剂行业发展概况

第一节世界食品添加剂产业综述

一、世界各国研制成功的新型“食品添加剂”

二、世界食品添加剂市场现状

三、食品添加剂世界贸易状况

四、世界食品添加剂技术动态

五、世界主要国家食品添加剂法律管理现状

第二节世界主要国家地区食品添加剂运行分析

一、美国

二、日本

三、欧盟

第三节世界食品添加剂呈现三大趋势分析

第二章世界食用甜味剂产业运行走势分析

第一节世界食用甜味剂产业发展概述

一、国内外甜味剂的应用和发展

二、甜菊糖：未来甜味剂世界的新霸主

三、世界甜味剂的生产消费分析

第二节世界食用甜味剂主要国家发展分析

一、美国

二、日本

三、韩国

第三节世界食用甜味剂发展趋势分析

第三章中国食用甜味剂产业运行环境分析

第一节中国经济环境分析

一、国民经济运行情况GDP(季度更新)

二、消费价格指数CPI、PPI（按月度更新）

三、全国居民收入情况（季度更新）

四、恩格尔系数（年度更新）

五、工业发展形势（季度更新）

六、固定资产投资情况（季度更新）

七、中国汇率调整（人民币升值）

八、对外贸易&进出口

第二节中国食用甜味剂产业政策环境分析

一、《中华人民共和国食品卫生法》

二、《食品添加剂卫生管理办法》

三、《食品营养强化剂卫生管理办法》

第三节中国食用甜味剂产业社会环境分析

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、中国城镇化率

六、居民的各种消费观念和习惯

第四章中国食品添加剂产业运行态势分析

第一节中国食品添加剂行业动态分析

一、食品添加剂监管有空白

二、济宁耐特推出速冻领域香精新品

三、新型发酵风味剂悄然流行

四、食品添加剂用量中国比国外低

第二节中国食品添加剂市场分析

一、中国食品添加剂市场规模分析

二、中国食品添加剂行业发展特点

三、中国食品添加剂行业技术进步迅速

四、中国食品添加剂用户需求分析

五、食品添加剂用户信息获取渠道及采购周期

第三节中国主要地区食品添加剂发展

一、浙江食品添加剂行业发展特点分析

二、上海食品添加剂产业概述

三、江西食品添加剂行业发展迅速

四、烟台食品添加剂行业违规现象严重

第四节中国食品添加剂行业存在的问题

- 一、产品品种少、数量少，
- 二、资金不足、技术落后
- 三、缺少创新、仿制为主
- 四、标准缺陷形成监管漏洞和误区、
- 五、添加剂安全问题严重

第五章中国食用甜味剂产业运行动态分析

第一节中国食用甜味剂产业发展综述

- 一、食用甜味剂产业特点分析
- 二、食用甜味剂主要细分产品概述
- 三、食用甜味剂主要产品价格分析

第二节中国食用甜味剂产业运行动态分析

- 一、食糖是最好的天然甜味剂
- 二、上海倍翔推出功能性甜味剂
- 三、功能性甜味剂为果冻行业增添新活力

第三节中国食用甜味剂产业发展存在问题分析

第六章中国食用甜味剂产业市场运行态势分析

第一节中国食用甜味剂产业市场发展概述

- 一、食用甜味剂市场供给情况分析
- 二、食用甜味剂需求分析
- 三、食用甜味剂供需特点分析

第二节中国食用甜味剂产业市场态势分析

- 一、功能性单糖的加工
- 二、甜菊糖苷等热点植提物品种分析
- 三、中国企业成功布局全球三氯蔗糖市场分析

第三节中国食用甜味剂产业市场销售分析

第七章中国食品添加剂制造行业数据监测分析

第一节中国食品添加剂制造行业规模分析

- 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

第二节中国食品添加剂制造行业结构分析

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

第三节中国食品添加剂制造行业产值分析

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

第四节中国食品添加剂制造行业成本费用分析

一、销售成本统计

二、费用统计

第五节中国食品添加剂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

第八章中国低果糖含量的葡萄糖及糖浆进出口数据监测分析

第一节中国低果糖含量的葡萄糖及糖浆进口数据分析

一、进口数量分析

二、进口金额分析

第二节中国低果糖含量的葡萄糖及糖浆出口数据分析

一、出口数量分析

二、出口金额分析

第三节中国低果糖含量的葡萄糖及糖浆进出口平均单价分析

第四节中国低果糖含量的葡萄糖及糖浆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

第九章中国糖精及其盐进出口数据监测分析

第一节中国糖精及其盐进口数据分析

一、进口数量分析

二、进口金额分析

第二节中国糖精及其盐出口数据分析

一、出口数量分析

二、出口金额分析

第三节中国糖精及其盐进出口平均单价分析

第四节中国糖精及其盐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

第十章中国食用甜味剂市场竞争格局分析

第一节中国食用甜味剂竞争现状分析

一、食用甜味剂市场竞争力分析

二、食用甜味剂价格竞争分析

三、食用甜味剂细分产品竞争分析

第二节中国食用甜味剂产业集中度分析

一、食用甜味剂市场集中度分析

二、食用甜味剂区域集中度分析

第三节中国食用甜味剂提升竞争力策略分析

第十一章中国食用甜味剂产业优势企业竞争力分析

第一节南宁糖业股份有限公司

(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

第二节广西贵糖(集团)股份有限公司

(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

第三节江门甘蔗化工厂(集团)股份有限公司

(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

第四节包头华资实业股份有限公司

(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

第五节丹尼斯克甜味剂（安阳）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

第六节江苏方力甜味剂股份有限公司

(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

第七节江门瑞怡乐甜味剂厂有限公司

(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

第十二章中国食用甜味剂产业发展趋势预测分析

第一节中国食用甜味剂的行业发展趋势

一、中国食用甜味剂行业发展潜力分析

二、食品添加剂制造业预测分析

三、食用甜味剂竞争格局预测分析

第二节中国食用甜味剂行业市场预测分析

一、食用甜味剂供给预测分析

二、食用甜味剂市场需求预测分析

三、食用甜味剂进出口预测分析

第三节中国食用甜味剂行业市场盈利预测分析

第十三章中国食用甜味剂行业投资机会与风险分析

第一节中国食用甜味剂行业投资环境预测

第二节中国食用甜味剂行业投资机会分析

一、食用甜味剂投资热点分析

二、食用甜味剂投资潜力分析

第三节中国食用甜味剂行业投资风险分析

一、市场竞争风险

二、原材料风险

三、政策风险

四、技术风险

第四节专家建议

图表目录：（部分）

图表：中国GDP总量及增长趋势图

图表：中国月度CPI、PPI指数走势图

图表：中国城镇居民可支配收入增长趋势图

图表：中国农村居民人均纯收入增长趋势图

图表：中国城乡居民恩格尔系数走势图

图表：中国工业增加值增速统计

图表：中国全社会固定资产投资额走势图

图表：中国财政收入支出走势图单位：亿元

图表：近期人民币汇率中间价（对美元）

图表：中国货币供应量月度数据统计

图表：9月中国外汇储备走势图

图表：央行存款利率调整统计表

图表：央行贷款利率调整统计表

图表：中国历年存款准备金率调整情况统计表

图表：中国社会消费品零售总额增长趋势图

（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/huaxuechangpin/293119293119.html>