

2017-2022年中国脱水蔬菜行业盈利现状及投资趋势研究报告

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年中国脱水蔬菜行业盈利现状及投资趋势研究报告》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/shipin/293128293128.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脱水蔬菜的概念

1.1脱水蔬菜的基本定义

所谓的脱水蔬菜就是指将新鲜蔬菜洗涤干净后烘干,采取脱水干燥加工技术脱去大部分的水分,得到一种干菜我国的脱水蔬菜品种丰富价格低廉,受到世界各国的欢迎出口量可以占到世界总量的2/3,主要的品种有:大蒜、禽首、青椒、甘蓝、南瓜、食用菌类等等。

1.2脱水蔬菜的理化性质

蔬菜脱水之后含水量只在4-13%之间,水分活度为0.7,复水时间大概在三分钟到十分钟。由于脱水蔬菜中含水量过低一些微生物和酶都的生命活性状态比较低,基本上无法繁殖生长,进而脱水蔬菜的保鲜时间得到了大幅度的延长。、通常来说,脱水蔬菜经过真空密封后,低温条件下可以保质2-3年在对蔬菜进行脱水处理时,细胞膜上的蛋白质会发生化学变化,进而透性增加,导致结构和功能都发生变化。细胞水解以后,得到的物质主要是淀粉、糖、果酸、蛋白质和少量的脂肪,继续在酶的催化之下分解成简单物质:例如:淀粉和双糖会分解成单糖、蛋白质和多肽则会分解为小分子氨基酸,果酸分解为果胶酸。这一系列的化学变化会令脱水蔬菜的风味、鲜味、甜味适当增加。此外,由于可溶性成分损失较多,不溶性成分损失较小,蔬菜的颜色也会发生一些变化。

2脱水蔬菜加工技术

脱水蔬菜加工流程为:选择原材料、预处理、脱水干燥、包装、贮藏下面我们进行具体介绍。

2.1脱水蔬菜的原料选择

脱水蔬菜的品种很多,包括常见的:洋葱、蒜、马铃薯、辣椒、甘蓝、香菜、南瓜、黄花菜、蘑菇等等,种类丰富,花样繁多。但是就我国丰富的蔬菜资源来看,脱水蔬菜的品种还可以继续增加。

2.2脱水蔬菜的预处理

原料送到以后应先进行脱水干燥前的预处理，具体流程包括:修整、漂烫、护色和保脆。修整的过程中要将蔬菜中的杂质去除、清洗干净、去掉把和顶皮以及籽.切制等待下一步处理。蔬菜原料在干燥前要先进行热烫处理，抑制细胞中酶的活性。防止氧化.减少微生物的生长繁殖。并排除部分水分，方便下一步的组织软化脱水。蔬菜保证原有的颜色会更加漂亮，也能有效的刺激消费者的购买欲望。所以在漂烫液中加入一些含微量氯化钠或是碳酸氢钠的溶液。可以有效保护脱水蔬菜的颜色.这种溶液偏碱性，能适当减少酶的活性，进而阻止蔬菜发生褐变。同时破坏蔬菜表面的蜡层。便于金属离子进入到其中保护蔬菜的颜色.最后.还要进行保脆处理，常用的试剂有氯化钙和氧化钙等等。

2.3脱水蔬菜的干燥技术

2.3.1常压热风技术

常压热风技术的原理是将蔬菜内部的水分从毛细管扩散到蔬菜表面.进而扩散到外界。这种干燥技术能够生产辣椒、香葱.取得的产品都比较符合要求标准.该技术比较容易受到风速和温度的影响，一旦设置不当很容易影响蔬菜的营养和色泽。目前.有90%的脱水蔬菜企业都在采用这种干燥技术.但是该技术也有一定的缺点.效能高、产率低.应该进一步优化。

2.3.2真空冷冻技术

真空冷冻技术的脱水原理是通过升华水分进行脱水的操作如下:先将含水的物质冻结到冰点以下.水分为冰.然后将之放到真空程度较高的场所.令水沸腾完全重合.降低压强至三相点.直接升温.冰便可以直水蒸气。这种技术能够有效保证蔬菜的品质.通常用品如:奶粉、香料、咖啡等等。包装材料要选用高强度不透气材料。该技术虽然生产出的产品质量非常好.的生产设备耗能较高，生产效率很低.还需要进一步改良。

2.3.3微波干燥技术

微波干燥技术的脱水原理是利用蔬菜中的水分吸收微波，将能量转化为热能进而将水分蒸发为水蒸气。直到蔬菜中的含水量达到要求.该技术的生产时间短、产品品质高，但是干燥速度过快。不容易控制.我们可以采取一定的技术配合微波技术，避免其缺点。

2.3.4远红外技术

远红外干燥技术的工作原理是通过红外线控制深层的水分剧烈振动进而升温，导致气

化‘我国的专家学者通过对苹果切片进行红外辐射干燥处理.得到了品质较好的产品，这种技术多用于与其他技术联合使用。

3脱水蔬菜的未来发展

目前几种脱水干燥技术中常压热风干燥技术应用较广.但是这种技术脱水时间长、耗能高、生产效率低下，由于生产环境的卫生问题.脱水蔬菜成品的贮存期也得不到有效保证‘高档次的真空冷冻干燥、微波干燥、远红外干燥结合起来的生方式非常好.产品保质保色.同时贮存时间长但是，加工时间长.成本太高.产品输送到市场后售价通常也会很高，普通的消费者很难承受。单一干燥设备无法起到应有的效果，能耗大。我们需要在生产过程中的工艺、设备、贮存等方面进一步探究.生产更加实用和经济的脱水蔬菜。

我国的脱水蔬菜有着广阔的发展前景.近年来出口量在稳步逐年增长。随着环保节能的概念越来越被大众所接受，我们还应进一步探索脱水蔬菜的加工技术.开拓消费市场。紧随着人们生活水平的加快.新鲜蔬菜早已经满足不了人们的实际需求了.其已经逐渐走入人们的生活。‘仅从日前的实际市场需求来看.在蔬菜的实际加工制造品占据的实际比例十分小，人们逐渐向新鲜蔬菜上进行选购旧前.全世界上的脱水蔬菜占据了大约有上百万吨的数量.而我国的实际年产量就已经占据了四分之一的数量.同时也占据了世界总额的不到。分之一由此可见.我国在脱水蔬菜的实际应用上已经逐渐呈现了供不应求的新趋势.并且现如今其市场的缺口较大.未来的实际发展前景堪好.同时在未来的几年间还会不断呈现上涨趋势。

4小结

目前。我国的脱水蔬菜加工产品品种并不多.还要继续研究发展〕由于脱水蔬菜逐渐呈现出供不应求的新趋势.以及相应的市场缺口较大等现象。预计在未来几年间，脱水蔬菜逐渐出口到海外的商机无限不仅如此。仅凭其在国内市场巨大的商机与市场潜力.其未来发展定会备受人们青睐

中国报告网发布的《2017-2022年中国脱水蔬菜行业盈利现状及投资趋势研究报告》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

第一章脱水蔬菜行业发展状况分析

1.1脱水蔬菜行业基本特征

1.1.1行业定义

1.1.2中国蔬菜行业发展分析

1.1.2.1全球蔬菜的供给分析

1.1.2.2全球蔬菜需求分析

1.1.2.3中国蔬菜产业发展分析

1.1.3中国脱水蔬菜行业市场特点分析

1.1.3.1脱水蔬菜加工企业分布状况

1.1.3.2脱水蔬菜加工设备发展状况

1.1.3.3脱水蔬菜存在的问题分析

1.1.3.4进入脱水蔬菜行业的主要障碍

1.1.4中国脱水蔬菜行业技术发展状况

1.1.4.1脱水蔬菜的生产工艺及设备配置

1.1.4.2国内外脱水蔬菜生产技术研究动态和趋势

1.2脱水蔬菜行业发展环境分析

1.2.1中国宏观经济运行情况

1.2.2中国经济政策基本走势

1.2.3脱水蔬菜行业相关政策及影响分析

1.3脱水蔬菜行业重要资讯

第二章脱水蔬菜行业规模分析

2.1脱水蔬菜行业企业数量分析

2.1.1不同规模企业数量

2.1.2不同所有制分企业数量分析

2.1.3脱水蔬菜企业地区分布

2.2脱水蔬菜行业从业人数分析

2.2.1不同规模企业从业人员分析

2.2.2不同所有制企业比较

2.3脱水蔬菜行业总资产状况分析

2.3.1行业总资产分析

2.3.2不同规模企业资产规模比较分析

2.3.3不同所有制企业总资产比较分析

2.3.4总资产规模前20位企业对比

2.4脱水蔬菜行业固定资产状况分析

2.4.1行业固定资产净值分析

2.4.2不同规模企业固定资产净值分析

2.4.3不同所有制企业固定资产净值分析

2.5脱水蔬菜行业负债状况分析

2.5.1行业总负债分析

2.5.2不同规模企业负债规模比较分析

2.5.3不同所有制企业总负债比较分析

2.6脱水蔬菜行业工业总产值分析

2.6.1脱水蔬菜行业工业总产值分析

2.6.2脱水蔬菜工业总产值前20位企业对比

2.7脱水蔬菜行业销售收入分析

2.7.1行业总销售规模分析

2.7.2不同规模企业总销售收入分析

2.7.3不同所有制企业总销售收入比较

2.7.4脱水蔬菜企业地区销售分布

2.8脱水蔬菜行业利润分析

2.8.1行业总利润分析

2.8.2不同规模企业利润分析

2.8.3不同所有制企业利润比较

2.8.4脱水蔬菜企业地区利润分布

第三章脱水蔬菜行业成本结构分析

3.1脱水蔬菜行业产品销售成本分析

3.1.1行业销售成本总额分析

3.1.2不同规模企业销售成本比较分析

3.1.3不同所有制企业销售成本比较分析

3.2脱水蔬菜行业销售费用分析

3.2.1行业销售费用总额分析

- 3.2.2不同规模企业销售费用比较分析
- 3.2.3不同所有制企业销售费用比较分析
- 3.3脱水蔬菜行业管理费用分析
 - 3.3.1行业管理费用总额分析
 - 3.3.2不同规模企业管理费用比较分析
 - 3.3.3不同所有制企业管理费用比较分析
- 3.4脱水蔬菜行业财务费用分析
 - 3.4.1行业财务费用总额分析
 - 3.4.2不同规模企业财务费用比较分析
 - 3.4.3不同所有制企业财务费用比较分析

第四章脱水蔬菜进出口状况分析

- 4.1中国蔬菜出口结构分析
 - 4.1.1中国蔬菜出口主要特征分析
 - 4.1.2中国蔬菜产品出口存在的主要问题
 - 4.1.3中国蔬菜产品出口的对策
- 4.2脱水蔬菜产品进出口统计分析
- 4.3脱水蔬菜的主要出口来源地
- 4.4脱水蔬菜的主要出口流向

第五章脱水蔬菜行业投资特性分析

- 5.1脱水蔬菜行业集中度分析
- 5.2脱水蔬菜行业偿债能力分析
- 5.3脱水蔬菜行业盈利能力分析

第六章主要脱水蔬菜企业经营状况分析

- 6.1江苏野生科技产业有限公司
 - (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
- 6.2临沂大林食品有限公司
 - (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

6.3福建龙和食品实业有限公司

(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

6.4上虞市东海食品有限公司

(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

6.5博爱县宏业精细蔬菜制品有限公司

(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

6.6山东神大食品有限公司

(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

6.7兴化市美全食品有限公司

(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

6.8北京美全食品有限公司

(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

6.9临沭县兴大食品(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

6.10 滕州市鲁南脱水菜厂

(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

6.11 江西金源农业开发有限公司

(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

6.12 慈溪永进冷冻食品有限公司

(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

6.13 焦作市绿叶食品有限公司

(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

6.14 湖北新美香食品有限公司

(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

第七章 脱水蔬菜行业发展预测 128

7.1 脱水蔬菜行业发展预测

7.1.1 脱水蔬菜行业发展趋势

7.1.2 脱水蔬菜行业销售预测

7.2 脱水蔬菜需求行业发展状况

7.2.1 中国方便面市场规模

7.2.2 中国方便面产量及对脱水蔬菜需求预测

7.2.3 中国主要方便面企业产量及对脱水蔬菜需求

7.3泰州市脱水蔬菜加工业发展案例分析

7.3.1泰州市脱水蔬菜加工业主要特点

7.3.2泰州市脱水蔬菜加工业主要优势

7.3.3泰州市脱水蔬菜加工业发展的基本做法和经验

7.3.4泰州市脱水蔬菜加工业发展模式分析

图表目录

图表1GDP初步核算数据

图表2GDP环比增长速度

图表3GDP初步核算数据

图表4GDP环比和同比增长速度

图表5中国蔬菜加工行业不同类型企业数量结构分析

图表6中国蔬菜加工行业不同所有制企业数量结构分析

图表7中国蔬菜加工行业不同类型企业从业人员结构分析

图表8中国蔬菜加工行业不同所有制企业从业人员结构分析

图表9脱水蔬菜行业总资产状况分析

图表10不同规模脱水蔬菜企业工业资产规模比较分析

(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/shipin/293128293128.html>