

2017-2022年中国发芽米行业盈利现状及投资战略 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年中国发芽米行业盈利现状及投资战略研究报告》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/liangshi/293990293990.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

发芽米是稻米的升级产品，指处于发芽状态的糙米。发芽米也就是说只有没脱去稻壳的糙米才具有发芽的能力，而最有营养价值的发芽米是指稻米刚刚发芽的状态，当嫩芽不断伸长时，其营养价值就会逐渐降低。

1发芽糙米中活性成分

糙米含有丰富的淀粉、蛋白质、脂肪、维生素及多种矿物质，能提供较白米更全面的营养，如膳食纤维，维生素B1、B2，维生素E、C、D，部分营养素高达2~3倍，此外，还有多种保健功能成分，目前研究最多的是一种非蛋白质氨基酸，即γ-氨基丁酸（γ-aminobutyric acid, GABA）。研究发现GABA具有多种生理功能，例如GABA能够降低血压，改善动脉压力感受性反射的功能；可以抑制肿瘤细胞中端粒酶的活性，从而抑制肿瘤细胞增殖恶化；还可以提高抗惊厥阈值，是治疗顽固性癫痫的特效生化药物。

图：发芽糙米与精白米的比较

资料来源：公开资料，中国报告网整理

2发芽糙米制备工艺

利用种子发芽原理进行糙米萌发以获得活性物质含量提高的糙米产品，目前比较常见的萌发工艺流程为：

选料 检验 优质糙米 人工精选 浸泡 发芽 水洗 干燥 碾磨 干制品（或挤压膨化、高压均质、粉碎作为配料供进一步加工）

糙米的萌发因子包括浸泡液、浸泡温度、浸泡时间、萌发温度和萌发时间等，围绕上述因子优化设计萌发条件的报道很多，如浸泡液以CaCl₂溶液、赤霉素溶液及去离子水等使用较多，研究发现糙米的适合萌发温度在20~35℃之间，浸泡时间一般不少于12h，萌发时间在16h前后GABA达到峰值含量。

值得注意的是，在生产中浸泡用水量也对糙米发芽具有一定影响，但是糙米吸水动力学机理尚不清楚，因此，在生产上精准控制发芽过程技术难点较大，降低原料的水敏感性可能是一条适合的技术途径，从而保证发芽糙米的稳定生产。同时，糙米在一定条件下进行发芽一定时间后，带菌量逐渐增多，尤其是细菌（如蜡样芽孢杆菌Bacillus cereus）和霉菌，其代谢物（如酒精）阻碍糙米长芽，从而影响发芽糙米生产效率，控制微生物生长是制备发

芽糙米首要问题。近年来，有报道使用1%NaClO溶液表面消毒、紫外灯照射、臭氧、活性炭吸附等手段进行消毒，但生产上使用最多的仍是NaClO，缺点是消毒不彻底，存在一定的安全隐患。因此，发展新型杀菌技术，已成为安全生产发芽糙米的一项关键技术。

干燥是发芽糙米制备中的重要工序。发芽后糙米其酶活性仍很高、含水量大，应及时钝化内源酶，降低营养的损失和品质变化，同时减少产品的带菌量。

研究了一种新的干燥方法——高热蒸汽干燥（SHS），认为干燥介质和干燥温度均不影响发芽糙米GABA含量和结构特性，SHS得到发芽糙米爆芽率明显低于热风干燥（HA），且两种方法都能将微生物量控制在食品安全可接受范围内。另外，微波干燥钝化酶活性效果显著，对发芽糙米的抗氧化活性（清除超氧阴离子能力）和GABA含量影响较小，说明建立微波干燥工艺控制装备可实现快速有效的干燥。

图：发芽米的成分及功能

资料来源：公开资料，中国报告网整理

3发芽糙米产品开发

国外尤其是日本，长期以来重视稻谷深加工技术和产品的开发，在利用和开发发芽糙米产品处于世界前列，如1996年，富含GABA的米胚制品已经在日本上市销售；发芽糙米酒、糙米芽酱汁、糙米发芽饮料、发芽糙米药膳、发芽糙米方便食品、糕点等先后在日本问世并投放市场。国内对于发芽糙米的研究起步于20世纪90年代末，由于发芽糙米产品符合我国食品工业“营养、卫生、方便”的发展趋势，能提高生物利用度和附加值，近10年来发芽糙米产品的研究与开发迅速升温，但是从整体上看，国内实现产业化的糙米产品数量相对较少，品种单一。

发芽糙米产品目前可大致分成三大类，即可直接蒸煮食用的发芽糙米、速食的发芽糙米食品和以发芽糙米为配料的休闲食品。这三大类产品的研发和应用的关键技术难点在于两个方面：一是如何在加工过程中提高和保持活性物质如GABA；二是克服糙米本身含有较多的纤维素等影响淀粉糊化因子，适口性的改善十分重要。

对可直接蒸煮制品，利用内源酶和外源酶如木聚糖酶、纤维素酶等，处理发芽糙米，扫描电镜结果显示，经过酶解的发芽糙米皮层结构明显比原糙米及发芽糙米松散。热差扫描仪（DSC）和快速黏度测定仪（RVA）测试结果则显示：糙米糊化起始温度、峰值温度、终止温度最高；碾减率为16.7%白米糊化起始温度、峰值温度、终止温度最低；发芽糙米糊化起始温度、峰值温度低于糙米，但高于碾减率为16.7%白米。研究也发现，发芽处理，能

够显著改善糙米的米汤干物质、吸水、膨胀等蒸煮品质，发芽糙米和未发芽糙米的米汤pH差异不大，不影响口感。尽管相对糙米而言，发芽糙米的适口性得到了很大改善，但是与精白米相比仍有一定的差距。鉴于此，试图通过进一步碾磨发芽糙米提高适口性的研究结果显示：当发芽糙米爆芽率高于40%时，不同碾白程度的碾白过程的碎米产生较多，控制发芽糙米的爆芽率则显得十分关键，否则碎米太多，生产成本无法控制，工艺产业化的价值不大。目前已有速食糙米粉产品的相关报道，速食糙米粉主要采取高压均质和挤压膨化的工艺，大大提高了食品的细度和均匀度，增大产品的水溶性和吸水性，糙米成为网状多孔结构，改善了淀粉的可消化性，同时可降解植酸，适口性也得到改善。

利用发芽糙米作为配料生产发酵产品米酒、醋等饮料产品以及制成茶等休闲食品的报道逐渐增多，主要是充分利用发芽糙米中GABA。尽管目前国内有公司分别与南京农业大学和福建农林大学合作开发富含 γ -氨基丁酸发芽糙米产品，规模达到年产3万吨。但是我国对发芽糙米生产工艺理论尚不全面，无法形成系统理论；同时，也缺乏成型专业设备，难以降低发芽糙米生产成本。因此，全面推广发芽糙米食品及以发芽糙米为原料制成食品尚有一定难度，要使其得到更广泛食用，被更多消费者认可，仍需要一些时间。

发芽糙米作为一种新型功能性食品，其问世不仅提高稻米附加值，也丰富米制品市场，尤其重要的是缓解我国稻米资源浪费严重现象，具有广阔发展前景。以下工作值得深入研究：

(1) 充分利用糙米中的GABA，一方面要深入研究糙米品种中GABA含量差异的内在机理，选育高含量品种作为发芽原料；另一方面，则要优化发芽的工艺，富集GABA，并研究其后续加工和储藏的变化规律，特别值得一提的是，若能解析发芽率较低的储备早籼稻谷中GABA的变化规律，即GABA增加与游离脂肪酸组成的改变关系，对拓宽储备稻谷用途和降低原料成本具有积极意义。

(2) 进一步挖掘利用发芽糙米的活性成分，如植酸在内源酶作用下转化规律和富集利用等。

(3) 发展和优化发芽糙米生产效率和降低生产成本关键技术，从而能降低发芽糙米市场价格，有利于发芽糙米推广。

(4) 研究控制发芽过程的微生物含量新技术，保证产品安全。

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

第一部分发芽米行业基本概述

第一章发芽米行业发展综述

第一节发芽米行业界定

一、行业经济特性

二、主要产品品种/主要细分行业

三、产业链结构分析

第二节发芽米行业发展成熟度分析

一、行业发展周期分析

二、行业中外市场成熟度对比

三、行业及其主要子行业成熟度分析

第二章中国发芽米企业PEST（环境）分析

第一节经济环境分析

第二节政策环境分析

第三节社会环境分析

第四节技术环境分析

第三章发芽米行业生产技术分析

第一节发芽米行业生产技术发展现状

第二节发芽米行业产品生产工艺特点或流程

第三节发芽米行业生产技术发展趋势分析

第四章中国发芽米企业发展情况分析

第一节中国发芽米企业发展分析

- 一、发芽米企业运行情况及特点分析
- 二、发芽米行业投资情况分析
- 三、中国发芽米行业产品结构分析
- 四、中国发芽米行业与宏观经济相关性分析

第二节中国企业区域发展分析

- 一、企业重点区域分布特点及变化
- 二、华北地区市场分析
- 三、华东地区市场分析
- 四、东北地区市场分析
- 五、中南地区市场分析
- 六、西部地区市场分析
- 七、华南地区市场分析

第五章中国发芽米市场供需调查分析

第一节中国发芽米市场供给分析

- 一、产品市场供给
- 二、价格供给
- 三、渠道供给

第二节中国发芽米市场需求分析

- 一、产品市场需求
- 二、价格需求
- 三、渠道需求
- 四、购买需求

第三节中国发芽米市场特征分析

- 一、中国发芽米产品特征分析
- 二、中国发芽米价格特征分析
- 三、中国发芽米渠道特征
- 四、中国发芽米购买特征

第二部分发芽米行业竞争格局分析

第六章发芽米企业市场竞争格局分析

第一节中国发芽米行业集中度分析

第二节中国发芽米行业规模经济情况分析

第三节中国发芽米企业格局以及竞争态势分析

一、企业整体竞争格局及态势分析

二、区域市场竞争格局及态势分析

第四节中国企业进入和退出壁垒分析

第五节中国发芽米企业主要优势企业竞争力综合评价

第七章发芽米企业主要竞争对手分析

第一节湖南麻阳鸿达实业有限公司

一、企业简介

二、主导产品分析

三、经营状况分析

四、企业经营策略和发展战略分析

第二节福州好麦食品有限公司

(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

第三节徐州世缘食品有限公司

(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

第四节上海克莉丝汀食品有限公司

(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

第五节内蒙古清谷新禾有机食品集团有限责任公司

(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

第六节南京南农食品有限公司

(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

第七节深圳香雅食品有限公司

(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

第八节广州惠州劲家庄健康食品有限公司

(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

第八章中国发芽米行业上下游产业链分析及其影响

第一节中国发芽米行业上游行业发展及影响分析

一、中国发芽米行业上游行业运行现状分析

二、对本行业产生的影响分析

第二节中国发芽米企业下游企业发展及影响分析

一、中国发芽米行业下游行业运行现状分析

二、对本行业产生的影响分析

第三节其他相关企业发展及影响分析

第三部分发芽米行业发展趋势分析

第九章中国发芽米行业发展趋势预测

第一节政策变化趋势预测

第二节供求趋势预测

一、产品供给预测

二、产品需求预测

第三节进出口趋势预测

第四节技术发展趋势

第五节竞争趋势预测

第十章发芽米行业投资潜力与价值分析

第一节发芽米行业投资环境分析

第二节发芽米行业SWOT模型分析

一、优势

二、劣势

三、机会

四、威胁

第三节我国发芽米行业投资潜力分析

第四节我国发芽米行业前景展望分析

第五节我国发芽米行业盈利能力预测

第三部分发芽米行业投资风险分析

第十一章发芽米企业投资风险预警

第一节政策和体制风险

第二节宏观经济波动风险

第三节市场风险

第四节技术风险

第五节原材料压力风险分析

第六节市场竞争风险

第七节外资进入现状及对未来市场的威胁

第八节营销风险

第九节相关行业风险

第十节区域风险

第十一节资金短缺风险

第十二节经营风险分析

第十三节管理风险分析

第十二章发芽米产业投资机会及投资策略分析

第一节发芽米行业区域投资机会

第二节发芽米行业主要产品投资机会

第三节发芽米行业出口市场投资机会

第四节中国发芽米行业投资策略分析

一、产品定位策略

二、产品开发策略

三、渠道销售策略

四、品牌经营策略

五、服务策略

第十三章发芽米行业观点综述及专家建议

第一节行业观点综述

第二节专家投资建议

图表目录：

图表：产品生命周期销售收入与利润比较分析

图表：国内生产总值及其增长速度

图表：国内生产总值增长速度（累计同比）

图表：全社会固定资产投资及其增长速度

图表：我国居民消费价格上涨情况（月度同比）

图表：我国城镇居民人均可支配收入实际增长速度

图表：我国农村居民人均收入实际增长速度（累计同比）

图表：社会消费品零售总额及其增长速度

图表：我国货物进出口总额

图表：我国粮食产量情况分析

图表：未人口数及其构成

图表：高等教育、中等职业教育及普通高中招生人数

图表：我国认定企业技术中心数量分析

图表：我国国家投资创业企业数量分析

图表：我国发芽米行业利润收益情况分析

（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/liangshi/293990293990.html>