

# 2017-2022年中国辣酱市场发展态势及发展趋势前瞻报告

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年中国辣酱市场发展态势及发展趋势前瞻报告》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/289455289455.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辣酱的发展现状

我国制酱生产虽然历史悠久,但由于普遍采用传统工艺,存在着很多弊端。主要表现为:

采用自然接种制曲,由于是靠自然中存在的微生物来制曲,容易污染产毒性的黄曲霉菌,导致产品黄曲霉毒素超标;

大多采用自然发酵日晒,日晒夜露来促进酱醪的成熟,保证传统辣酱的风味,同时为保证晒酱过程中酱坯不发生变质,常加入过量的食盐,这就使酱坯的发酵周期比较长,发酵条件不易控制,发酵过程中的卫生不易得到保障,食盐含量超标;

大多采用手工小作坊式生产方式,不容易对辣酱生产进行管理控制,不利于实现生产的机械化。

针对以上问题,提出了很多解决的方法:

采用种曲制造法,用人工纯种培养制曲代替了天然霉菌;

用蒸汽加热保温或温室太阳能制酱,既缩短了发酵时间,又不受气候季节的限制,并能够保持全年生产;

采用保温速酿、无盐固态发酵和低盐固态发酵工艺、多菌种发酵制酱和酶法生产优质辣酱。

图：中国辣椒酱消费区域分布状况 资料来源：公开资料，中国报告网整理

图：2010-2015年中国辣椒酱行业市场规模（亿元） 资料来源：公开资料，中国报告网整理

### 1.1酱类生产中的微生物

优良的辣酱类发酵剂应来源于自然发酵的优质辣酱。发酵剂质量的优劣直接影响到最终产品的口感、风味和香气等感官特征。因此,优良的发酵剂菌株对于研制辣酱发酵剂来说是十分重要的。自然发酵的辣酱风味独特,这与其中微生物的发酵作用是密不可分的。自然接种发酵的辣酱中微生物种类多,酶系丰富,可以达到微生物酶系互补和微生物代谢产物互补,但自然选择很难使产品的品质保持一致,难以适应现代化大规模生产的要求。现在生产辣酱用的菌种来源有很大一部分是利用纯种微生物的混合发酵而成的,既能够保持产品的品质基本一致,又能够保证传统辣酱产品的风味和香气等不会发生改变。

#### 1.1.1霉菌

在辣酱生产中起重要作用的就是霉菌,这其中包括米曲霉(*Asp.oryzac*)、黑曲霉(*Apergill*)

usniger)、酱油曲霉(*Asp.sojac*)和巨大毛霉(*Mucorspp.*)等。自古以来,我国劳动人民就已经利用空气中的米曲霉来生产黄酱和辣酱。现在辣酱生产采用米曲霉3.042制曲,此菌株属于黄曲霉菌群,但不产毒。该菌株适宜固态制曲,产生的蛋白酶活力高,还具有生长快、易管理、较粗放和原料全氮利用率稳定等特点。但单菌种制曲有酶系不全、酸性蛋白酶活力弱和原料全氮利用率低等缺点。近年来有许多研究者以多种霉菌混合制曲来提高辣酱类调味品的质量。

### 1.1.2 酵母菌

酱类发酵过程中,酵母活动的主要时期在酱类发酵的第2个阶段。在霉菌分泌的蛋白酶、淀粉酶的作用及厌氧和高盐环境下,促进了酵母菌生长。酿制酱的酵母菌主要为鲁氏酵母(*accharomycesrouxii*)、酱醪结合酵母和球拟酵母(*Torulopsisspp.*)等。鲁氏酵母稍有酒精发酵力,能由醇生成酯、琥珀酸和酱类风味成分之一的糠醇,能增加酱类的风味;酱醪结合酵母在酱醪发酵接近成熟期为多,能进行酒精发酵,赋予酱特有的风味。

### 1.1.3 细菌及乳酸菌

在酱生产中,可利用细菌代谢产物改善酱风味,如乳酸菌在发酵过程中,能把葡萄糖分解成乳酸等有机酸,能在高盐环境中生长,它与酵母产生的醇类酯化成酯类物质,如乳酸乙酯,能形成酱的特殊风味。

同时在一些低盐食品的开发中,常利用乳酸菌代谢产生的有机酸和乳酸菌素等物质来抑制一些腐败菌的生长,以达到降低食盐用量的目的。

## 1.2 酱生产用原料

### 1.2.1 蛋白质原料

辣酱生产所用的蛋白质原料长期以来都是以大豆和蚕豆为主。豆类蛋白质分解能生成各种氨基酸,是辣酱滋味极重要的成分。豆类中含有比较高的亚麻酸和亚油酸等不饱和脂肪酸,对补充人体必需的脂肪酸和降低胆固醇均有好处;豆类中的钙、磷、铁等微量元素及维生素,对补充人体微量元素的需要有着重要的生理功能。此外豆类中还含有丰富的大豆蛋白活性肽、大豆低聚糖、大豆异黄酮、膳食纤维和卵磷脂等功能性成分,是辣酱营养保健功能的重要原因。

### 1.2.2 淀粉质原料

淀粉质原料传统上以小麦和糯米为主。小麦中的碳水化合物除含有约70%的淀粉外,还含有2%~3%的糊精、2%~4%的蔗糖和葡萄糖,以及10%~14%的蛋白质,其中麦胶蛋白和麦谷蛋白较丰富,麦胶蛋白中的氨基酸以谷氨酸最多见,它是产生辣酱鲜味的重要因素之一。

### 1.2.3辣椒

辣椒是广大消费者喜爱的调味蔬菜,具有良好的开胃作用,是辣酱辣味的来源,也是辣酱独特风味的重要组成。鲜辣椒是季节产品,不易保存,容易腐烂变质,因此先将其做成腌辣椒可以供全年加工使用。

### 1.2.4食盐和水

食盐是酱类酿造的重要原料,它不但能使酱醅安全成熟,而且又是制品咸味的来源,并与氨基酸共同生成鲜味,起到调味作用。与此同时,食盐在发酵过程及成品中还可起到防止腐败的作用。

## 1.3制曲

曲是霉菌培养物,就是霉菌在蒸煮过的大豆、蚕豆、小麦或糯米上生长,并分泌出各种酶(包括蛋白酶、淀粉酶等),使蛋白质水解成为多肽、氨基酸,使淀粉水解为糖类,从而为后阶段其他微生物的生长创造条件。制曲为酱发酵提供各种酶、微生物和成品酱的一些组成成分,所以在它的制备过程中既要符合霉菌的生长规律、霉菌的产酶规律以及成品辣酱的品质要求,同时也要兼顾辣酱中乳酸菌和酵母菌的生长繁殖。

制曲是辣酱酿造的关键环节,没有良好的种曲,就不会酿造出品质优良的辣酱。在自然发酵过程中,这个阶段容易受到环境中的微生物菌系及天气条件的影响。因此,制曲是决定酱类产品品质的关键阶段。长期以来,制曲采用帘子、竹匾和木盘等简单设备,操作时劳动量繁重,成曲质量不稳定。随着科学技术的发展,酿造行业的更新改造也提上了日程。

在吸取国内外有关厚层通风制曲先进经验的同时,结合辣酱制曲特点和实际情况,经过反复实践,终于取得了通风制曲的成功。目前,我国绝大多数的酿造厂实现了厚层通风制曲,改变了原来制曲落后的局面。

制曲所用霉菌也由单一菌种向多菌种制曲发展。例如利用米曲霉3.042和黑曲霉3.324

混合制曲,比单一使用米曲霉制曲发酵时氨基酸和还原糖含量有明显提高,且色、香、味均好于使用单一菌种的发酵技术,同时多菌种发酵还可提高产品质量和原料出品率。

## 1.4 发酵方法

传统的辣酱通过日晒夜露发酵制酱,酿造时间一般为几个月甚至半年以上。随着技术的进步,人们逐渐摸索出一套快速酿造辣酱的方法,如微火稀发酵、温酿稀发酵、温酿固稀发酵和温酿固体发酵等技术,使制酱技术在生产效率、卫生环境、质量安全方面有了很大的改善,但目前仍存在快速法制酱后发酵不足和风味稍差等问题。

## 2 辣酱的生产现状

辣酱是我国传统的调味品,在中国有着悠久的历史。在20世纪90年代前,辣酱品种单一,仅有辣椒酱、黄豆酱和蚕豆酱等少数几个品种,大多是在小作坊里生产,卫生状况较差,辣酱也没有品牌。20世纪90年代,伴随着人民物质生活的提高,辣酱产品也发生了巨大的变化:

产品种类开始丰富起来,麻辣酱、豆豉酱、海鲜酱和牛肉酱等新产品不断涌现,其中豆豉酱、牛肉酱逐渐成为老百姓普遍接受的两个主流品种;

产品包装开始讲究,口味也多了起来,由以前的仅需辣味,发展到需要香味、麻味和鲜味;

讲口感,也讲营养,不仅要求满足调味的需要,而且要求有益于身体健康;

生产厂家开始多起来,由于辣酱行业门槛低,小作坊少量资金就可以投入生产,短短的十几年时间,我国出现了几千家辣酱企业,厂家较集中的地区是贵州、四川和湖南等。

## 3 辣酱的发展方向

### 3.1 利用多菌种人工接种制酱

传统辣酱生产大多利用自然接种各种霉菌来制曲,生产周期长,季节性强,原料利用率不高,这与辣酱生产实现机械化、工业化都是很不相适应的。如传统蚕豆辣酱均采用单一的纯种米曲霉发酵模式,发酵过程中酶系不全,产品氨基酸氮含量低、鲜味不足。因此,笔者采用米曲霉、黑曲霉和根霉分别制曲,然后混合,把自然发酵培养技术与现代纯种培养技术相结合,改善酱醅中的酶系,再在温度先高后低的条件下固态发酵,所得产品与单一菌种发酵相比,酱香、酯香浓郁,鲜味有明显的提高,氨基酸氮提高了30.2%,全氮提高了11.2%,且缩短了发酵时间。

### 3.2 利用酶制剂制酱

制曲是酿造酱品的重要工序,已有3000多年的历史。从理论上分析,将酶的生物转化物直接引入发酵体系、作用于食品原料,以酶法制取发酵食品,可以代替繁重的制曲步骤,提高原料的发酵速度,有利于实现辣酱的机械化、工业化和连续化生产。随着基因工程和酶工程的进步,对传统辣酱的深化研究将向提高蛋白酶活力和酶的复配方向发展,结合传统辣酱的生产,在不久的将来,利用酶制剂酿造辣酱有希望投入实际生产。

### 3.3以强化辣酱生产中酯类物质的合成来提高辣酱的风味和香气

香气成分在辣酱中的含量极微,但成分却非常复杂,按其香味的特点可以分为酯香、酱香和醇香等,其中酯香具有味清、散逸快、易感觉到等特点,是优质辣酱所必需的风味。研究辣酱发酵过程中酯类物质的生成规律,强化酯类物质的合成将有利于提高辣酱的品质。在辣酱发酵过程中添加乙醇,使酯类物质的合成提前,有利于辣酱风味和口感的改善。

### 3.4保持传统风味,实现辣酱的工业化生产

天然日晒发酵制酱是传统辣酱风味独特的重要原因。为了缩短发酵时间,现在辣酱生产多采用室内保温发酵,由于发酵过程中微生物在最适宜的温度下产生发酵作用,所以发酵时间较短,产量较高,但保温发酵所需的设备投资大,能源消耗大,不仅加大了生产成本,更主要的是难以产生天然日晒发酵制酱的特有风味。

### 3.5辣酱生产的无毒化和低盐化

传统辣酱大多是自然接种空气中的霉菌来制曲,然后加入淀粉质原料和辣椒等辅料后晒酱而制成的。由于是自然接种,故不能保证制曲的安全性,产黄曲霉毒素的菌株常混入其中;由于自然日晒发酵条件不易控制,有可能使产毒菌株产生毒素,为保证晒酱过程中酱坯的卫生,常加入过量的食盐以抑制杂菌,致使含盐量超标,过多地摄入食盐有害人体的健康。因此采用新的生产工艺来保证辣酱生产的无毒化和低盐化势在必行。

### 3.6辣酱类调味品趋向营养保健化

酱制品对人体健康的作用越来越受到人们的关注。大豆发酵制品含有许多生理功能性物质,如蛋白质、消化酶、维生素、亚油酸、皂甙、磷脂、胰蛋白酶抑制剂及膳食纤维等,这些都是原料中的固有成分,在发酵酿造过程中还形成了“二次加工成分”,例如有脂类及褐色色素等备受关注的生理功能性物质。发酵豆制品不仅营养丰富,而且由于微生物的作用使其消

化性大大提高,更重要的是它们具有许多独特的生理调节机能。例如《本草纲目》中就有豆豉开胃增食,消食化滞,驱风散寒的记载。日本纳豆具有抗辐射、解毒、提高机体免疫力等生理功能,更使这类食品受到人们的广泛关注。此外,发酵辣椒的主要活性成分是辣椒素类物质,它具有很好的保健功能。

#### 4小结

随着辣酱研究的深入,辣酱生产必将摆脱传统生产模式的束缚,逐步实现辣酱产品的低盐化、无毒化,工业化生产,不受季节限制及缩短生产周期等目标。

中国报告网发布的《2017-2022年中国辣酱市场发展态势及发展趋势前瞻报告》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

#### 第一部分辣酱行业发展基本概述

#### 第一章辣酱行业发展阐述

#### 第一节辣酱概述

- 一、辣酱定义
- 二、营养分析
- 三、适宜人群
- 四、食疗作用

#### 第二节辣酱分类

- 一、辣椒酱
- 二、辣椒油
- 三、酱青辣椒



## 四、油红辣椒

### 第二章中国调味品市场发展动态分析

#### 第一节中国调味品产业发展状况

- 一、中国调味品行业发展状况
- 二、CFE见证调味品行业缩影
- 三、中国调味品产业与市场发展问题

#### 第二节金融危机对调味品企业的影响

- 一、金融危机下调味品产业的发展机遇
- 二、调味品企业善于从危机中抓时机
- 三、危机下调味品业发展利好

### 第三章辣酱行业发展形势总体分析

#### 第一节全球辣酱市场发展现状

- 一、各国产销及贸易量
- 二、各国国家辣酱法规
- 三、国际或地区市场潜力
- 四、美国辣椒产业及市场情况
- 五、韩国辣酱出口情况分析

#### 第二节中国辣酱市场发展现状

- 一、中国辣椒市场的产销量情况
- 二、调味酱市场发展现状
- 三、调味酱市场存在问题及前景
- 四、中国辣酱市场品牌发展现状
- 五、辣椒制品价格走势分析
- 六、辣椒市场价格走势分析
- 七、辣椒酱行业发展及策略分析

### 第四章中国辣酱市场发展深度研究

#### 第一节中国辣椒酱市场情况

- 一、辣椒酱生产厂的主要产地
- 二、辣椒酱的出厂价、批发价和零售价
- 三、中国产辣椒酱的原材料
- 四、中国辣椒酱的品种
- 五、中国辣椒酱的包装情况

## 第二节 辣椒市场供求关系分析

- 一、辣椒市场供求分析
- 二、影响辣椒市场行情变化的因素

## 第三节 辣酱消费者市场及策略分析

- 一、销售目标对象分析
- 二、目标市场策略分析

## 第五章 中国辣酱市场深度调查分析

### 第一节 辣酱市场调查分析

- 一、辣酱产品畅销情况
- 二、辣酱市场占有率
- 三、辣酱重点企业市场占有率

### 第二节 辣椒酱市场调查分析

- 一、辣椒酱产品畅销情况
- 二、辣椒酱市场占有率
- 三、辣椒酱重点企业市场占有率

### 第三节 香辣酱市场调查分析

- 一、香辣酱产品畅销情况
- 二、香辣酱市场占有率
- 三、香辣酱重点企业市场占有率

### 第四节 辣椒碎市场调查分析

- 一、辣椒碎产品畅销情况
- 二、辣椒碎市场占有率
- 三、辣椒碎重点企业市场占有率

## 第六章 中国辣酱区域市场情况分析

### 第一节 湖南辣椒产业发展分析

- 一、湖南辣椒酱介绍
- 二、湖南创造中国辣椒标准
- 三、湖南辣椒行业年产值情况
- 四、湖南辣椒产业发展分析

### 第二节 石柱辣椒产业发展分析

- 一、石柱辣椒产业发展现状及前景
- 二、石柱辣椒产业发展分析
- 三、石柱辣椒产业发展目标

#### 四、石柱辣椒深加工投资分析

##### 第三节永丰辣酱产业发展分析

###### 一、永丰辣酱概述

###### 二、特色产业形成的基本条件

###### 三、开发特色产品需解决的主要问题

###### 四、永丰辣酱市场兴衰的调查思考

##### 第四节其他地区辣椒产业发展分析

###### 一、遵义县辣椒产业发展分析

###### 二、瓮安县辣椒产业发展分析

###### 三、安集海辣椒产业发展分析

###### 四、大方县辣椒产业发展分析

###### 五、鸭江镇辣椒产业发展分析

#### 第七章中国辣酱行业消费市场分析

##### 第一节中国辣酱消费者收入分析

###### 一、中国人口、人民生活分析

###### 二、全国居民收入情况分析

###### 三、居民消费信心指数分析

##### 第二节调味品消费分析

###### 一、调味品消费者认知情况分析

###### 二、调味品消费者选择偏好度

###### 三、调味品行业首发消费券

##### 第三节辣椒酱消费市场分析

###### 一、消费者对品牌的认识

###### 二、消费者最喜欢调味酱产品

###### 三、消费者对产品看法的标准

###### 四、消费者对调味酱吃法调查

###### 五、消费者主要食用时间调查

###### 六、购买产品的主要原因调查

###### 七、消费者心中最合理的定价

###### 八、核心消费群体的年龄阶段

###### 九、现有产品的首要不足问题

###### 十、对中小食品企业的营销建议

#### 第二部分辣酱行业市场竞争格局

## 第八章中国辣酱行业市场竞争格局分析

### 第一节调味品市场竞争分析

- 一、中国调味品企业排名
- 二、细分市场品牌竞争分析
- 三、内外资角逐调味品市场
- 四、中国调味品市场竞争格局

### 第二节中国辣酱行业竞争格局综述

- 一、辣酱市场不正当竞争分析
- 二、辣酱市场主要竞争对手分析

### 第三节辣酱市场竞争分析

- 一、辣酱市场竞争分析
- 二、辣椒酱市场竞争分析
- 三、香辣酱市场竞争分析
- 四、辣椒碎市场竞争分析

## 第九章中国辣酱企业市场竞争策略分析

### 第一节调味品市场竞争策略分析

- 一、调味品企业的竞争策略
- 二、调味品区域市场竞争策略分析

### 第二节辣酱领先者市场竞争策略

- 一、维护高质量形象
- 二、扩大市场需求总量
- 三、保护市场份额
- 四、扩大市场份额

### 第三节辣酱挑战者市场竞争策略

- 一、正面进攻
- 二、侧翼攻击
- 三、包围进攻
- 四、迂回攻击
- 五、游击战

## 第十章中国主要辣酱品牌竞争力分析

### 第一节贵州老干爹食品有限公司

- (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 桂林花桥食品有限公司

(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 青岛多元食品有限公司

(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 青岛青洋食品有限公司

(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 青岛农一食品有限公司

(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

## 第六节 青岛兆丰农产有限公司

(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 李锦记(广州)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 四川省远达集团富顺县美乐食品有限公司

(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

#### 第九节 贵阳南明老干妈风味食品有限公司

(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

#### 第十节 辣妹子食品股份有限公司

(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

#### 第三部分 行业趋势预测

### 第十一章 中国调味品行业发展趋势分析

#### 第一节 中国调味品行业发展前景

一、香辛料调味品市场前景分析

二、中国调味品市场前景分析

#### 第二节 中国调味品发展趋势分析

一、调味品市场发展趋势分析

二、调味品市场容量预测

三、调味品的细分与整合趋势

四、调味品行业未来发展趋势分析

### 第十二章 中国辣酱行业发展趋势分析

#### 第一节 辣椒产业发展前景

一、辣椒用途广泛

二、辣椒市场需求分析

#### 第二节 辣椒市场与发展前景分析

一、消费群体与消耗量走势

二、辣椒在工业原料领域的需求

三、辣椒国际贸易量增长趋势分析

四、重庆辣椒市场供求趋势分析

#### 第三节 风味香辣酱系列新产品发展趋势

一、以老干妈为主传统风味工业化系列发展趋势

- 二、多种风味特色化系列发展趋势
  - 三、川味特色原料风味化系列发展趋势
  - 四、新型风味化系列发展趋势
  - 五、新型香辣酱产品的特色突破和发展方向
- 第四部分投资战略研究

## 第十三章中国辣酱行业投资环境分析

### 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

### 第二节社会发展环境分析

- 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

### 第三节中国辣酱政策法规环境分析

- 一、中华人民共和国食品安全法实施条例
- 二、中国调味品协会在全行业深入贯彻实施《食品安全法》
- 三、辣椒酱国家标准制定及其影响
- 四、五项调味品标准将出台
- 五、中国调味品经销商管理新规范

## 第十四章中国辣酱行业投资机会与风险分析

### 第一节中国辣酱行业投资风险分析

- 一、政策风险分析
- 二、市场风险分析
- 三、其它风险分析

### 第二节中国辣酱行业投资机会分析

- 一、辣酱市场资源
- 二、调味品行业的投资价值
- 三、调味品行业中国市场投资分析

#### 四、金融危机给调味品行业带来的机遇

##### 第三节中国辣酱行业投资战略研究

图表目录：

图表：贵州老干爹食品有限公司主要经济指标走势图

图表：贵州老干爹食品有限公司经营收入走势图

图表：贵州老干爹食品有限公司盈利指标走势图

图表：贵州老干爹食品有限公司负债情况图

图表：贵州老干爹食品有限公司负债指标走势图

图表：贵州老干爹食品有限公司运营能力指标走势图

图表：贵州老干爹食品有限公司成长能力指标走势图

图表：桂林花桥食品有限公司主要经济指标走势图

图表：桂林花桥食品有限公司经营收入走势图

图表：桂林花桥食品有限公司盈利指标走势图

图表：桂林花桥食品有限公司负债情况图

图表：桂林花桥食品有限公司负债指标走势图

图表：桂林花桥食品有限公司运营能力指标走势图

图表：桂林花桥食品有限公司成长能力指标走势图

图表：青岛多元食品有限公司主要经济指标走势图

( 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/canyin/289455289455.html>