



艾凯咨询
ICAN Consulting

2016-2022年中国发酵食品市场发展现状及战略咨询报告

一、调研说明

《2016-2022年中国发酵食品市场发展现状及战略咨询报告》是艾凯咨询集团经过数月的周密调研，结合国家统计局，行业协会，工商，税务海关等相关数据，由行业内知名专家撰写而成。报告意于成为从事本行业人士经营及投资提供参考的重要依据。

报告主要可分为四大部分，首先，报告对本行业的特征及国内外市场环境进行描述；其次，是本行业的上下游产业链，市场供需状况及竞争格局从宏观到细致的详尽剖析，接着报告中列出数家该行业的重点企业，分析相关经营数据；最后，对该行业未来的发展前景，投资风险给出指导建议。相信该份报告对您把握市场脉搏，知悉竞争对手，进行战略投资具有重要帮助。

官方网址：<https://www.icandata.com/view/277500.html>

报告价格：纸介版9000元 电子版9000元 纸介版+电子版9200元

订购电话：400-700-0142 010-80392465

电子邮箱：sales@icandata.com

联系人：刘老师

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、摘要、目录、图表

发酵食品是指人们利用有益微生物加工制造的一类食品，具有独特的风味，如酸奶、干酪、酒酿、泡菜、酱油、食醋、豆豉、黄酒、啤酒、葡萄酒等。

发酵食品已经成为食品工业中的重要分支就广义而言；凡是利用微生物的作用制取的食品都可称为发酵食品。功能性发酵食品主要是以高新生物技术（包括发酵法、酶法）制取的具有某种生理活性的物质生产出能调节机体生理功能的食品。

发酵食品因在食品加工过程中有微生物参与作用，进而可以形成一些特异性营养因子。如提供小肠黏膜能源的谷氨酰胺，供结肠黏膜能源物质的短链脂肪酸，以及亚油酸、精氨酸等。

发酵食品类别

经发酵过程制造食品时所利用的。最常用的有酵母菌、曲霉以及细菌中的乳酸菌、醋酸菌、黄短杆菌、棒状杆菌等。通过这些微生物作用制成的食品通常有以下5类（见表[代表性的发酵食品及其使用的微生物]）：酒精饮料，如蒸馏酒、黄酒、果酒、啤酒等；乳制品，如酸奶、酸性奶油、马奶酒、干酪等；豆制品，如豆腐乳、豆豉、纳豆等；发酵蔬菜，如泡菜、酸菜等；调味品，如醋、黄酱、酱油、甜味剂（如天冬甜味精）、增味剂（如5'-核苷酸）和味精等。

发酵细菌种类

用于发酵食品中的细菌，主要有醋酸杆菌、非致病棒杆菌和乳酸菌3种。

醋酸杆菌 常见于腐烂的水果、蔬菜、酸果汁、醋和饮料酒中。属革兰氏阴性无芽孢杆菌，兼性好氧，但易出现退化型。退化型菌体出现枝状、丝状等弯曲状。老培养物中的菌株革兰氏染色也常常出现变化。醋酸杆菌能氧化乙醇使之成为乙酸，因而是制造食醋的主要菌种。

非致病棒杆菌 经常从土壤、水、空气和被污染的细菌培养皿或血平板中分离得到。

好处

发酵后的馒头、面包就比大饼、面条等没有发酵的食物营养更丰富，原因就在于所使用的酵母。实验证明，酵母不仅改变了面团结构，还让它们变得更松软好吃，这也大大增加了馒头、面包的营养价值。因此，常吃发酵食品有如下好处：

解毒作用

营养物质有利于吸收发酵后的酵母还是一种很强的抗氧化物，可以保护肝脏，有一定的解毒作用。酵母里的硒、铬等矿物质能抗衰老、抗肿瘤、预防动脉硬化，并提高人体免疫力。

发酵后，面粉里一种影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸可被分解，从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用。

利于消化吸收

适宜消化功能弱的人食用经过发酵的面包、馒头有利于消化吸收，这是因为酵母中的酶能促进营养物质的分解。因此，身体瘦弱的人、儿童和老年人等消化功能较弱的人，更适合吃这类食物。同样，早餐最好吃面包等发酵面食，因为其中的能量会很快释放出来，让人整个上午都干劲儿十足。

当然，发面时应掌握好酵母的使用量。酵母的使用量为面粉重量的1.5%~2%时，发酵效果最佳。需要提醒的是，发面时要使酵母充分发挥作用，可加入少量的白糖，但不要过量，否则会抑制酵母菌的生长繁殖，一般食糖与酵母的比例为1:1。

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家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。

报告目录：

第一章 发酵食品相关概述

第一节 发酵食品定义及特性

一、定义

二、特性

第二节 发酵食品生产工艺及应用

一、生产工艺

二、应用

第二章 中国发酵食品行业发展环境分析

第一节 中国发酵食品行业发展经济环境分析

一、中国GDP增长情况

二、中国人均收入增长情况

第二节 中国发酵食品行业发展社会环境分析

第三节 中国发酵食品行业发展政策环境分析

第三章 中国发酵食品行业发展现状分析

第一节 中国发酵食品行业发展概述

第二节 2012-2016年中国发酵食品产品市场规模变化情况

第三节 近年来中国发酵食品产品消费需求变化趋势

第四节 中国发酵食品行业发展所面临的主要问题

第四章 2012-2016年中国发酵食品市场供需态势分析

第一节 2012-2016年中国发酵食品市场供给增长情况

第二节 2012-2016年中国发酵食品市场需求增长情况

第三节 2012-2016年中国发酵食品市场供需平衡性分析

第四节 中国发酵食品行业进入退出壁垒分析

一、进入壁垒

二、退出壁垒

第五章 2012-2016年中国发酵食品产品进出口状况分析

第一节 进口

一、2012-2016年中国发酵食品产品进口数量分析

二、2012-2016年中国发酵食品产品进口金额分析

第二节 出口

一、中国发酵食品产品出口数量分析

二、中国发酵食品产品出口金额分析

第六章 行业运行状况分析

第一节 行业情况背景

一、参与调查企业及其分布情况

二、典型企业介绍

第二节 总体效益运行状况

一、总体销售效益

二、2012-2016年发酵食品行业总体盈利能力

三、2012-2016年发酵食品行业总体税收能力

四、2012-2016年发酵食品行业市场总体产值能力

第三节 不同地区行业效益状况对比

一、不同地区销售效益状况对比

二、不同地区行业盈利能力状况对比

三、不同地区行业税收能力状况对比

四、不同地区行业产值状况对比

第四节 类型运行效益对比

一、行业不同类型销售效益状况对比

二、不同类型盈利能力状况对比

三、不同类型税收能力状况对比

四、不同类型产值状况对比

第五节 规模运行效益对比

一、行业不同规模销售效益状况对比

二、不同规模盈利能力状况对比

三、不同规模税收能力状况对比

四、不同规模产值状况对比

第七章 发酵食品区域市场情况分析

第一节 华北地区

一、行业发展现状分析

二、市场需求情况分析

三、市场规模情况分析

四、市场潜在需求分析

五、2016-2020年行业发展趋势分析

第二节 东北地区

一、行业发展现状分析

二、市场需求情况分析

三、市场规模情况分析

四、市场潜在需求分析

五、2016-2020年行业发展趋势分析

第三节 华东地区

一、行业发展现状分析

二、市场需求情况分析

三、市场规模情况分析

四、市场潜在需求分析

五、2016-2020年行业发展趋势分析

第四节 中南地区

- 一、行业发展现状分析
- 二、市场需求情况分析
- 三、市场规模情况分析
- 四、市场潜在需求分析
- 五、2016-2020年行业发展趋势分析

第五节 西南地区

- 一、行业发展现状分析
- 二、市场需求情况分析
- 三、市场规模情况分析
- 四、市场潜在需求分析
- 五、2016-2022年行业发展趋势分析

第六节 西北地区

- 一、行业发展现状分析
- 二、市场需求情况分析
- 三、市场规模情况分析
- 四、市场潜在需求分析
- 五、2016-2022年行业发展趋势分析

第八章 中国发酵食品行业市场竞争格局分析

第一节 中国发酵食品行业竞争现状分析

- 一、发酵食品产品技术竞争分析
- 二、产品价格竞争分析
- 三、品牌竞争分析

第二节 中国发酵食品行业集中度分析

第三节 中国发酵食品行业竞争策略分析

第九章 发酵食品行业市场竞争策略分析

第一节 行业竞争结构分析

- 一、现有企业间竞争
- 二、潜在进入者分析
- 三、替代品威胁分析

四、供应商议价能力

五、客户议价能力

第二节 发酵食品市场竞争策略分析

一、发酵食品市场增长潜力分析

二、发酵食品产品竞争策略分析

三、典型企业产品竞争策略分析

第三节 发酵食品行业发展趋势分析

一、2016-2022年我国发酵食品市场发展趋势

二、2016-2022年发酵食品行业销售额变化预测

第十章 发酵食品产业用户认知度分析

第一节 产品目标客户群体调查

第二节 不同客户产品消费特点

第三节 分产品客户满意度调查

第四节 客户对产品指标的偏好调查

第五节 客户对产品发展的建议

第十一章 2016-2022年发酵食品行业发展趋势及投资风险分析

第一节 当前发酵食品存在的问题

第二节 发酵食品未来发展预测分析

一、中国发酵食品发展方向分析

二、2016-2022年发酵食品行业产值变化预测

第三节 2016-2022年中国发酵食品行业投资风险分析

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、进入退出风险

第十二章 发酵食品行业发展趋势与投资战略研究

第一节 发酵食品市场发展潜力分析

一、市场空间广阔

二、竞争格局变化

三、高科技应用带来新生机

第二节 发酵食品行业发展趋势分析

一、品牌格局趋势

二、渠道分布趋势

三、消费趋势分析

第三节 发酵食品行业发展战略研究

一、战略综合规划

二、技术开发战略

三、区域战略规划

四、产业战略规划

五、营销品牌战略

六、竞争战略规划

第十三章 市场预测及行业项目投资建议

第一节 中国生产、营销企业投资运作模式分析

第二节 外销与内销优势分析

一、投资对象

二、投资营销模式

第三节 2016-2022年全国市场规模趋势

第四节 2016-2022年全国投资规模预测

第五节 2016-2022年市场盈利预测

第六节 HJSD专家投资策略与建议

一、企业资本结构选择

二、企业战略选择

第七节 项目投资建议

一、产品技术应用注意事项

二、项目投资注意事项

三、产品生产开发注意事项

四、产品销售注意事项

图表目录：

图表：2012-2016年中国发酵食品行业市场规模变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业销售收入变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业销售投资收益率变化

图表：中国主要营销模式结构图

图表：2012-2016年中国发酵食品行业潜在需求量变化

图表：2015年中国各种经销模式市场份额对比图

图表：2012-2016年中国发酵食品行业市场容量变化

图表：2012-2016年中国发酵食品供给量变化

图表：2012-2016年中国发酵食品供需平衡分析

图表：2012-2016年中国发酵食品市场供需分析

图表：2012-2016年中国发酵食品行业产销分析

图表：2012-2016年中国发酵食品行业利润率变化

图表：2012-2016年中国发酵食品出口量占产量的份额

图表：2012-2016年中国发酵食品进口量占需求量的份额

图表：2012-2016年中国发酵食品进口量变化

图表：2012-2016年中国发酵食品出口量变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业产值规模变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业产能变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业产量变化

图表：2012-2016年中国发酵食品行业产能利用率变化

图表：2012-2016年华北地区发酵食品行业发展现状分析

图表：2012-2016年华北地区发酵食品行业需求情况分析

图表：2016-2022年华北地区发酵食品行业发展预测

图表：2012-2016年东北地区发酵食品行业发展现状分析

图表：2012-2016年东北地区发酵食品行业需求情况分析

图表：2012-2016年东北地区发酵食品行业市场规模分析

图表：2016-2022年东北地区发酵食品行业发展预测

图表：2012-2016年华东地区发酵食品行业发展现状分析

图表：2012-2016年华东地区发酵食品行业需求情况分析

图表：2012-2016年华东地区发酵食品行业市场规模分析

图表：2016-2022年华东地区发酵食品行业发展预测

图表：2012-2016年中南地区发酵食品行业发展现状分析

图表：2012-2016年中南地区发酵食品行业需求情况分析

图表：2012-2016年中南地区发酵食品行业市场规模分析

图表：2016-2022年中南地区发酵食品行业发展预测

图表：2012-2016年西南地区发酵食品行业发展现状分析

图表：2012-2016年西南地区发酵食品行业需求情况分析

图表：2012-2016年西南地区发酵食品行业市场规模分析
图表：2016-2022年西南地区发酵食品行业发展预测
图表：2012-2016年西北地区发酵食品行业发展现状分析
图表：2012-2016年西北地区发酵食品行业需求情况分析
图表：2012-2016年西北地区发酵食品行业市场规模分析
图表：2016-2022年西北地区发酵食品行业发展预测
图表：2012-2016年发酵食品各地区销售比例变化
图表：2015年中国发酵食品市场不同因素的价格影响力对比
图表：2016-2022年中国发酵食品平均价格走势预测
图表：2012-2016年中国发酵食品出口量及增长情况
图表：2012-2016年中国发酵食品进口量及增长情况
图表：2016-2022年中国发酵食品总产能规模预测
图表：2016-2022年中国发酵食品消费量预测
图表：2016-2022年中国发酵食品市场赢利净值规模预测
图表：2016-2022年中国发酵食品平均价格走势预测
图表：2016-2022年中国发酵食品区域需求结构变化
图表：中国发酵食品生产厂家主要经营模式
图表：2016-2022年中国发酵食品进口量预测
图表：2016-2022年中国发酵食品出口量预测
图表：2016-2022年中国发酵食品行业产值预测
图表：2016-2022年中国发酵食品行业销售收入预测
图表：2016-2022年中国发酵食品行业总资产预测

详细请访问：<https://www.icandata.com/view/277500.html>

三、研究方法

- 1、系统分析方法
- 2、比较分析方法
- 3、具体与抽象方法
- 4、分析与综合方法

- 5、归纳与演绎方法
- 6、定性分析与定量分析方法
- 7、预测研究方法

四、数据来源

对行业内相关的专家、厂商、渠道商、业务（销售）人员及客户进行访谈，获取最新的一手市场资料；

艾凯咨询集团长期监测采集的数据资料；

行业协会、国家统计局、海关总署、国家发改委、工商总局等政府部门和官方机构的数据与资料；

行业公开信息；

行业企业及上、下游企业的季报、年报和其它公开信息；

各类中英文期刊数据库、图书馆、科研院所、高等院校的文献资料；

行业资深专家公开发表的观点；

对行业的重要数据指标进行连续性对比，反映行业发展趋势；

中华人民共和国国家统计局 <http://www.stats.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局 <http://www.saic.gov.cn>

中华人民共和国海关总署 <http://www.customs.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

中国证券监督管理委员会 <http://www.csrc.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

世界贸易组织 <https://www.wto.org>

联合国统计司 <http://unstats.un.org>

联合国商品贸易统计数据库 <http://comtrade.un.org>

五、关于艾凯咨询网

艾凯咨询网（www.icandata.com）隶属艾凯咨询集团（北京华经艾凯企业咨询有限公司），艾凯咨询集团专注提供大中华区产业经济情报，为企业商业决策赋能，是领先的市场研究

报告和竞争情报提供商

艾凯咨询集团为企业提供专业投资咨询报告、深度研究报告、市场调查、统计数据等。艾凯咨询网每天更新大量行业分析报告、图表资料、竞争情报、投资情报等，为用户及时了解迅速变化中的世界和中国市场提供便利，为企业商业决策赋能。

研究力量

高素质的专业的研究分析团队，密切关注市场最新动向。在多个行业，拥有数名经验丰富的专业分析师。对于特定及专属领域，我们有国内外众多合作研究机构，同时我们聘请数名行业资深专家顾问，帮助客户分清市场现状和趋势，找准市场定位和切入机会，提出合适中肯的建议，帮助客户实现价值，与客户一同成长。

我们的优势

权威机构 艾凯咨询集团二十年深厚行业背景;
数量领先 囊括主流研究报告和权威合作伙伴;
服务齐全 促销、推荐指数、积分、网上支付等;
良好声誉 广泛知名度、满意度，众多新老客户。