

2024-2030年中国鱼糜熟肉 制品市场研究与投资前景报告

报告目录及图表目录

中国产业研究报告网 编制
www.chinairr.org

一、报告报价

《2024-2030年中国鱼糜熟肉制品市场研究与投资前景报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.chinairr.org/report/R07/R0704/202311/17-580026.html>

产品价格：纸介版9800元 电子版9800元 纸介+电子10000元

订购电话: 400-600-8596 010-80993936

传真: 010-60343813

网址: <http://www.chinairr.org>

Email: sales@chyxx.com

联系人：刘老师 陈老师 谭老师

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、说明、目录、图表目录

将鱼肉绞碎经配料、擂溃、成为稠而富有粘性的鱼肉浆(生鱼糜)、再做成一定形状后进行水煮、油炸、焙烤烘干等加热或干燥处理而制成的食品称为鱼糜制品。

操作要点

1

原料选择可用于制作鱼糜的原料品种有100余种。一般选用白色肉鱼类，如白姑鱼、梅童鱼、海鳗、狭鳕、蛇鲭和乌贼等作原料，生产的制品弹性和色泽较好。红色鱼肉制成的产品白度和弹性不及白色鱼肉，但在实际生产中，由于红色鱼类如鲑鱼和沙丁鱼等中上层鱼类的资源很丰富，仍是重要的加工原料，所以还要充分利用，只是在工艺上需要改进，以提高其弹性和改善色泽。世界上生产鱼糜的原料主要有沙丁鱼、狭鳕、非洲鳕、白（8）等。除了利用海水鱼资源作原料外，淡水鱼中的鲢鱼、鳙鱼、青鱼和草鱼亦是制作鱼糜的优质原料。

2

原料处理原料鱼处理基本上采用人工方法。先将原料鱼洗涤，除去表面附着的粘液和细菌（可使细菌减少80%--90%），然后去鳞或皮，去头，去内脏。剖割方法有两种：一是背割（沿背部中线往下剖），二是切腹（从腹部中线剖开）。再用水清洗腹腔内的残余内脏、备污和黑膜。这一工序必须将原料鱼清洗干净，否则内脏或血液中存在的蛋白分解酶会对鱼肉蛋白质进行部分分解，影响鱼糜制品的弹性和质量。清洗一般要重复2~3次，水温控制在摄氏10度以下，以防止蛋白质变性。国外在海船上加工，鱼体的处理已采用切头机、除鳞机、洗涤机和剖片机等综合机器进行自动化加工，国内一些企业也已开始陆续配备这些设备，大大提高了生产效率。

3

采肉鱼肉采取自20世纪60年代后开始使用采肉机，它是用机械方法将鱼体皮骨除掉而把鱼肉分离出来。国内使用较多的是滚筒式采肉机。采肉时，鱼肉穿过采肉机滚筒的网孔眼进入滚筒内部，内刺和鱼皮在滚筒表面，从而使鱼肉与骨刺和鱼皮分离。采肉机滚筒上网眼孔选择范围在3~5毫米，根据实际生产需要自由选择。用红色肉鱼类如鲑鱼、沙丁鱼做鱼糜时，由于红色肉在鱼体肌肉组织中是由表及里呈梯形分布的，为了控制红色肉的混入量，一般通过降低机械采肉的采肉率来控制。

4

漂洗漂洗可以除去鱼肉中水溶性蛋白质、色素、气味和脂肪，提高鱼肉的弹性和白度。它是鱼糜生产的重要工艺技术，对提高鱼糜制品质量及保藏性能起到很大的作用。

5

精滤用滤精机将鱼糜中的细碎鱼皮、碎骨头等杂质除去。红色肉鱼类所用过滤网孔直径为1.5毫米，白色肉鱼类网孔直径为0.5--0.8毫米。在精滤分级过程中必须经常向冰槽中加冰，使鱼肉温度保持在摄氏10度以下，以防鱼肉蛋白质变性。

6

脱水鱼肉经漂洗后含水量较多，必须进行脱水。脱水方法有两种：一种是用螺旋压榨机除去水分，另一种是用离心机离心脱水，少量鱼肉可放在布袋里绞干脱水。温度越高，越容易脱水，脱水速度越快，但蛋白质易变性。从实际生产工艺考虑，温度在摄氏10度左右较理想。

7

擂溃或斩拌将鱼肉放入擂溃机内擂溃，通过搅拌和研磨作用，使鱼肉肌纤维组织进一步破坏，为盐溶性蛋白的充分溶出创造良好的条件。先将鱼肉空擂几分钟，加入鱼肉量2%的食盐继续擂溃15~20分钟，使鱼肉中的盐溶性蛋白质充分溶出变成粘性很强的溶胶，再加入调味料和辅料与鱼网充分搅拌均匀，俗称“拌擂”，最后加入溴化钾、氯化钾、蛋清等弹性增强剂，促进鱼糜胶化。擂溃过程中适当加冰或间歇擂溃降低鱼肉温度。擂溃时间以20~30分钟为宜，时间过长过短都会影响鱼糜质量。

8

成型鱼糜制品的成型，过去依靠手工成型，已发展成采用各种成型机加工成型，如天妇罗万能成型机、鱼丸成型机、鱼卷成型机、三色鱼糕成型机及各种模拟制品成型机。成型操作与擂溃操作要边疆进行，不能间隔时间太长，或将鱼糜放入摄氏0~4度保鲜库中暂放，否则擂溃后的鱼糜会失去粘性和塑性不能成型。

9

凝胶化鱼糜成型后需在较低温度下放置一段时间，以增加鱼糜制品的弹性和保水性，这一过程称做凝胶化。根据凝胶化的温度可分为四种：高温凝胶化（摄氏35~40度，35~85分钟）；中温凝胶化（摄氏15~20度，16~20小时）；低温凝胶化（摄氏5~10度，18~42小时）；二段凝胶化（先摄氏30度，30~40分钟高温凝胶化，然后摄氏7~10度，18小时低温凝胶化）。凝胶化温度和时间应根据产品需求及消费习惯等因素灵活掌握。

10

加热方式有蒸、煮、焙、烤等。加热设备包括自动蒸煮机、自动烘烤机、鱼丸和鱼糕油炸机、鱼卷加热机、高温高压蒸煮机、远红外线加热机和微波加热设备等。鱼糜制品加热可

以使蛋白质变性凝固并起到杀菌作用，能使鱼糜制品的保存期大大延长。

产业研究报告网发布的《2024-2030年中国鱼糜熟肉制品市场研究与投资前景报告》共十三章。首先介绍了中国鱼糜熟肉制品行业市场发展环境、鱼糜熟肉制品整体运行态势等，接着分析了中国鱼糜熟肉制品行业市场运行的现状，然后介绍了鱼糜熟肉制品市场竞争格局。随后，报告对鱼糜熟肉制品做了重点企业经营状况分析，最后分析了中国鱼糜熟肉制品行业发展趋势与投资预测。您若想对鱼糜熟肉制品产业有个系统的了解或者想投资中国鱼糜熟肉制品行业，本报告是您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。

报告目录：

第一章中国鱼糜(熟肉)制品行业发展状况综述

第一节中国鱼糜(熟肉)制品行业简介

一、鱼糜(熟肉)制品行业的界定及分类

鱼糜制品在食品工业中应用广泛，既可以作为食品制造业的原料辅料，也可以作为餐饮业直接加工的食品原料。近年来，随着我国渔业和加工技术的发展，我国的鱼糜制品行业取得了长足进展，由过去生产鱿鱼丸、虾丸等单一品种，发展到机械化生产一系列新型高档次的鱼糜制品和冷冻调理食品，如鱼香肠、鱼肉香肠、模拟蟹肉、模拟虾肉、模拟贝柱、鱼糕、竹轮等鱼糜制品。

制品种类

鱼糕

鱼糕成品外形整齐美观，肉质细嫩，富有弹性，色泽白，咸淡适中，具有鱼糕制品的特有内味，可做成双色或三色鱼糕。食用时切成各种开状，和其他菜料配制烹调。

鱼卷

鱼卷是将擂溃后的鱼糊放在黄铜或不锈钢管上焙烘而成，成品具有色泽金黄，香鲜可口，富有弹性等特色，在日本叫“竹轮”，其形状是用自动成型机来完成的，成型机上连有自动焙烘机。鱼卷可以直接食用，也可切成片状，调菜食用，还可切成片、丝状经油炸或烹调加工成各种花色食品。

鱼丸

原料鱼整理→洗涤→采肉→漂洗→脱水→精滤→斩拌→成丸→加热→冷却→包装→冷藏

天妇罗

冷冻鱼糜→解冻→擂溃→成型→油炸→脱油→冷却→包装→成品→冷藏[3]

鱼面和燕皮

鱼面是用鱼肉与淀粉加工的干制品，早在1932年巴拿马国际博览会上，我国鱼面荣获金质奖章。鱼面和燕皮是福建地区的传统节日食品，加工企业和渔民、市民都能生产或自制自食。鱼面有生、熟两种。生鱼面与燕皮仅在形态上有所差异，鱼面和燕皮多采用优质鲜鱼鱼糜制成，口味鲜美，营养丰富，可直接煮食。燕皮也可做包馅的外皮煮食。

鱼香肠

鱼香肠主要以新鲜小杂鱼为原料，配制海鳗、鲍鱼、乌贼、鲨鱼、四大家鱼和少量畜肉，使之具有独特口味和良好质地。

模拟贝肉

模拟贝肉是日本在1975年研制成的鱼糜制品。模拟贝肉外形似扇贝丁，有滚面包屑和不滚面包屑两种，加工方法类似模拟蟹肉。

二、鱼糜(熟肉)制品行业的特征

三、鱼糜(熟肉)制品的主要用途

第二节鱼糜(熟肉)制品行业相关政策

一、国家产业政策

二、其他相关政策

三、出口关税政策

第三节我国鱼糜(熟肉)制品产业发展的“波特五力模型”分析

一、“波特五力模型”介绍

二、鱼糜(熟肉)制品市场环境“波特五力模型”分析

第四节中国鱼糜(熟肉)制品行业发展面临的问题

第二章2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业外部发展环境展望

第一节2022年中国宏观经济历史运行情况

一、宏观经济

二、固定资产投资

第二节2024-2030年中国宏观经济发展环境展望

第三节2024-2030年我国宏观经济政策走势预测

第三章鱼糜(熟肉)制品产品市场供需分析

第一节鱼糜(熟肉)制品市场特征

一、价格特征

二、渠道特征

三、购买特征

第二节鱼糜(熟肉)制品市场需求情况分析

第三节鱼糜(熟肉)制品市场供给情况分析

第四节鱼糜(熟肉)制品市场供给平衡性预测分析

第四章2022年中国鱼糜(熟肉)制品所属行业供需情况

第一节2022年鱼糜(熟肉)制品行业生产能力分析

第二节2022年鱼糜(熟肉)制品行业产量及其增长速度分析

第三节2022年鱼糜(熟肉)制品行业地区结构分析

第四节2022年鱼糜(熟肉)制品行业需求情况分析

第五节2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业供需预测

一、鱼糜(熟肉)制品行业供给总量预测

二、鱼糜(熟肉)制品行业生产能力预测

三、鱼糜(熟肉)制品行业需求总量预测

第六节中国鱼糜(熟肉)制品需求状况预测

第七节国内市场生产与消费格局预测

第五章2022年中国鱼糜(熟肉)制品所属行业主要指标监测分析

第一节2022鱼糜(熟肉)制品所属行业总体运行情况

第二节2022年中国鱼糜(熟肉)制品所属行业盈利能力分析

一、鱼糜(熟肉)制品所属行业成本费用利润率分析

二、鱼糜(熟肉)制品所属行业销售毛利率分析

三、鱼糜(熟肉)制品所属行业销售利润率分析

四、鱼糜(熟肉)制品所属行业总资产利润率分析

第三节2022年中国鱼糜(熟肉)制品所属行业偿债能力分析

第四节2022年中国鱼糜(熟肉)制品所属行业经营效率分析

第五节2022年鱼糜(熟肉)制品所属行业资产负债状况分析

一、2022年鱼糜(熟肉)制品所属行业总资产状况分析

二、2022年鱼糜(熟肉)制品所属行业总负债状况分析

三、2022年鱼糜(熟肉)制品所属行业资产负债率分析

第六节2022年我国鱼糜(熟肉)制品所属行业成长性分析

第六章中国鱼糜(熟肉)制品所属行业行情走势及影响要素分析

第一节中国鱼糜(熟肉)制品行情走势回顾

第二节中国鱼糜(熟肉)制品当前市场行情分析

第三节影响鱼糜(熟肉)制品市场行情的要素

第四节价格风险规避策略研究

第五节2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品价格行情走势预测

第七章鱼糜(熟肉)制品行业竞争分析

第一节中国鱼糜(熟肉)制品行业竞争格局

第二节中国鱼糜(熟肉)制品行业的不同企业竞争格局

一、不同所有制企业竞争分析

二、不同规模企业竞争分析

第三节国内主要企业竞争力对比分析

一、研发竞争力分析

二、生产竞争力分析

三、管理竞争力分析

四、营销竞争力分析

第四节2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品行业竞争格局变化趋势分析

第八章鱼糜(熟肉)制品行业产品营销分析

第一节鱼糜(熟肉)制品中国营销模式分析

第二节鱼糜(熟肉)制品主要销售渠道分析

第三节鱼糜(熟肉)制品行业广告与促销方式分析

第四节鱼糜(熟肉)制品行业价格竞争力分析

第五节鱼糜(熟肉)制品行业国际化营销模式分析

第六节鱼糜(熟肉)制品行业市场营销发展趋势预测

第九章中国鱼糜(熟肉)制品所属行业市场进出口分析

第一节中国鱼糜(熟肉)制品所属行业出口情况82

第二节中国鱼糜(熟肉)制品所属行业进口分析

第三节出口国别及贸易方式特征

第四节中国鱼糜(熟肉)制品所属行业市场进出口预测

第十章鱼糜(熟肉)制品行业国内重点生产企业分析

第一节厦门华顺民生食品有限公司84

一、企业概况

二、企业经营情况分析

三、企业财务绩效分析

四、企业经营策略分析

第二节福建海壹食品饮料有限公司

一、企业概况

二、企业经营情况分析

三、企业财务绩效分析

四、企业经营策略分析

第三节福州百洋海味食品有限公司

一、企业概况

二、企业经营情况分析

三、企业财务绩效分析

第四节福建腾新食品股份有限公司

一、企业概况

二、企业经营情况分析

三、企业财务绩效分析

四、企业经营策略和发展战略分析

第五节海霸王国际集团

一、企业概况

二、企业经营情况分析

第十一章鱼糜(熟肉)制品市场发展趋势与及策略建议

第一节市场发展趋势分析

- 一、产品与技术
- 二、市场竞争格局
- 三、渠道与终端

第二节2024-2030年行业运行能力预测

- 一、行业总资产预测
- 二、工业总产值预测
- 三、产品销售收入预测
- 四、利润总额预测

第十二章2024-2030年我国鱼糜(熟肉)制品行业投资建议分析

第一节投资项目规模

第二节建议投资区域

第三节营销策略

- 一、业务延伸及扩张策略
- 二、品牌管理策略
- 三、多元化经营策略
- 四、鱼糜(熟肉)制品产品企业员工绩效策略

第四节投资策略

- 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

第五节应对贸易战策略建议

图表目录：

- 图表1 鱼糜(熟肉)制品的产业环境“波特五力”分析模型
- 图表2 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品市场需求情况分析
- 图表3 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品市场供给情况分析
- 图表4 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业生产能力分析

图表5 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业产量及其增长速度分析

图表6 2022年鱼糜(熟肉)制品行业地区销售结构分析

图表7 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业需求规模

图表8 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业供给总量预测

图表9 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业生产能力预测

图表10 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业需求总量预测

图表11 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业需求规模预测

图表12 2024-2030年行业成本费用利润率变动趋势分析

图表13 2024-2030年行业销售毛利率变动趋势分析

图表14 2024-2030年行业销售净利率变动趋势分析

图表15 2024-2030年行业总资产利润率分析

图表16 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业偿债能力分析

图表17 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品经营效率分析

图表18 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业总资产状况分析

图表19 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业总负债状况分析

图表20 2024-2030年鱼糜(熟肉)制品行业资产负债率分析

图表21 2024-2030年行业成长性分析

图表22 2024-2030年国内鱼糜(熟肉)制品产品价格走势情况

图表23 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品价格行情走势预测⁵⁴

图表24 2022年企业所有制企业竞争格局分析

图表25 鱼糜(熟肉)制品不同规模企业竞争格局

图表26 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品出口情况

图表27 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品行业进口情况

图表28 2024-2030年中国鱼糜(熟肉)制品行业进出口预测

更多图表见正文.....

详细请访问：<http://www.chinairr.org/report/R07/R0704/202311/17-580026.html>