

2024-2030年中国大豆加工 市场深度研究与发展前景预测报告

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年中国大豆加工市场深度研究与发展前景预测报告》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/R0704/202403/01-600603.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

我国在现代大豆产品深加工领域的科学研究、技术能力、产品开发和整体装备等方面与世界先进水平仍有很大差距。大豆深加工能力不到10%，深加工产品科技附加值较低，品种较少，大豆制品产业链不长，缺乏多样化多层次的大豆加工产品。

以美国为代表的大豆加工强国，现代大豆加工产业已经形成规模化、集团化，依靠雄厚的资金和技术优势，在基础研究、产品开发、技术转化、生产应用、装备制造等方面均领先世界，建成了一批以产品多样化、科技价值高、应用范围广、产销数量大、经济效益高等为特征的大豆深加工企业，并在以功能性大豆蛋白生产为代表的大豆深加工和产品开发方面形成了垄断性技术。

随着产业升级，豆制品生产和市场出现了空前的繁荣。传统食用豆制品口味品种逐渐系列化和多元化，非发酵豆制品的研究方向也逐渐多元化，随之出现豆腐、豆皮、豆干和各种花色豆制品，豆制品的产量不断增长。在传统大豆食品中，豆腐占据了50%的消费份额，是最重要的产品类别。根据对50强规模企业的豆腐生产量统计，2012年规模企业用于豆腐的投豆量为23.40万t，占总投豆量的22%，比2011年的16.72万t增长了40%。

产业研究报告网发布的《2024-2030年中国大豆加工市场深度研究与发展前景预测报告》报告中的资料和数据来源于对行业公开信息的分析、对业内资深人士和相关企业高管的深度访谈，以及共研分析师综合以上内容作出的专业性判断和评价。分析内容中运用共研自主建立的产业分析模型，并结合市场分析、行业分析和厂商分析，能够反映当前市场现状，趋势和规律，是企业布局煤炭综采设备后市场服务行业的重要决策参考依据。

第一章 中国大豆加工行业发展综述

第一节 大豆加工行业定义及分类

一、行业概念定义

二、行业主要产品分类

第二节 大豆加工行业统计标准

一、行业统计部门和统计口径

二、行业统计方法数据种类

第三节 大豆加工行业上游产业链分析

一、国际大豆发展分析

（一）国际大豆种植情况

（二）国际大豆供需分析

（三）主要产区大豆市场分析

- 1) 美国大豆市场分析
- 2) 巴西大豆市场分析
- 3) 阿根廷大豆市场分析
- (四) 国际大豆价格走势分析
- 二、国内大豆发展分析
 - (一) 国内大豆种植情况
 - (二) 国内大豆供需分析
 - (三) 国内大豆贸易情况
 - (四) 国内大豆价格走势
 - (五) 国内大豆定价权分析
- 1) 国内进口大豆定价方式
- 2) 现行国际大豆定价机制
- 3) 定价权缺失的代价
- 三、大豆加工设备发展分析

第二章 2022年中国大豆加工行业市场环境

第一节 行业政策环境分析

- 一、行业相关政策动向
- 二、大豆加工行业发展规划

第二节 行业经济环境分析

第三节 行业需求环境分析

第四节 行业社会环境分析

第三章 2019-2022年中国大豆加工行业发展模式

第一节 行业总体发展状况分析

- 一、行业发展概况分析
- 二、行业发展主要特点分析
- 三、行业发展影响因素分析

第二节 行业经营情况分析

- 一、行业经营效益分析
- 二、行业盈利能力分析
- 三、行业运营能力分析

四、行业偿债能力分析

五、行业发展能力分析

第三节 行业供需形势分析

一、行业总体供给情况分析

（一）行业总产值分析

（二）行业产成品分析

二、各地区供给情况分析

三、行业总体需求情况分析

四、各地区需求情况分析

五、行业产销率分析

第四节 行业运营状况分析

一、行业产业规模分析

二、行业资本/劳动密集度分析

三、行业成本费用结构分析

四、行业盈亏分析

第四章 中国大豆加工行业市场竞争格局

第一节 行业国际市场竞争状况分析

一、国际大豆加工市场发展状况

二、国际大豆加工市场竞争状况分析

三、国际大豆加工市场发展趋势分析

第二节 跨国公司在华市场的投资布局

一、美国adm公司

二、美国嘉吉公司

三、美国邦基公司

四、法国路易达孚公司

五、新加坡丰益国际有限公司

六、新加坡来宝集团

第三节 行业国内市场竞争状况分析

一、行业市场规模分析

二、行业集中度分析

（一）行业销售集中度分析

(二) 行业资产集中度分析

(三) 行业利润集中度分析

三、行业五力模型分析

(一) 行业上游议价能力分析

(二) 行业下游议价能力分析

(三) 行业替代品威胁分析

(四) 行业新进入者威胁分析

(五) 行业现有竞争者分析

第四节 行业不同经济类型企业竞争分析

一、不同经济类型企业特征情况

二、行业经济类型集中度分析

第五节 行业投资兼并与重组整合分析

一、行业投资兼并与重组整合概况

二、行业投资兼并与重组整合特征

三、行业投资兼并与重组整合趋势

第五章 中国大豆加工行业产品市场现状分析

第一节 大豆油脂加工产品市场分析

一、豆油市场分析

(一) 供需情况分析

(二) 进、出口情况分析

(三) 价格走势分析

(四) 市场竞争分析

(五) 细分产品市场分析

1) 食用豆油市场分析

2) 工业及医药用豆油市场分析

二、豆粕市场分析

(一) 供需情况分析

(二) 油厂开机情况

(三) 压榨利润分析

(四) 进、出口情况分析

(五) 价格走势分析

三、大豆磷脂市场分析

- (一) 大豆磷脂分类
- (二) 大豆磷脂营养价值
- (三) 大豆磷脂应用情况
- (四) 大豆磷脂开发前景

第二节 豆制品加工产品市场分析

一、大豆蛋白制品市场分析

- (一) 国际市场规模
- (二) 国内发展概况
- (三) 国内市场规模
- (四) 盈利能力分析
- (五) 市场容量预测

二、豆腐市场分析

三、腐乳市场分析

四、腐竹市场分析

五、豆豉市场分析

第三节 酱油市场分析

一、酱油市场分析

- (一) 国际市场规模
- (二) 国内产量分析
- (三) 国内需求分析
- (四) 国内竞争状况

二、酱油行业研究

- (一) 酱油品牌消费调研
- (二) 老抽和生抽消费调研
- (三) 酱油核心条件调研
- (四) 酱油铁元素调研
- (五) 酱油市场细分调研
- (六) 酱油合适容量调研
- (七) 酱油产品定价调研
- (八) 酱油现存不足调研

三、由酱油行业研究结果总结出的营销建议

第四节 大豆加工行业科研情况分析

一、国际大豆加工行业科研现状

（一）国际大豆种植业科研现状

（二）国际大豆加工行业科研现状

二、国内大豆加工行业科研现状

（一）国内大豆种植业科研现状

（二）国内大豆加工行业科研现状

第六章 中国大豆加工行业重点区域市场结构特征

第一节 中国大豆加工行业总体区域结构特征

一、行业区域结构总体特征

二、行业区域集中度分析

第二节 山东省大豆加工行业发展分析及预测

一、行业发展规划及配套措施

二、行业产销情况分析

三、行业经济运行状况分析

四、行业发展趋势预测

第三节 黑龙江省大豆加工行业发展分析及预测

第四节 江苏省大豆加工行业发展分析及预测

第五节 广东省大豆加工行业发展分析及预测

第六节 河南省大豆加工行业发展分析及预测

第七节 辽宁省大豆加工行业发展分析及预测

第八节 河北省大豆加工行业发展分析及预测

第九节 湖北省大豆加工行业发展分析及预测

第七章 大豆加工行业主要企业生产经营分析

第一节 大豆加工企业发展总体状况分析

一、大豆加工行业企业规模

二、大豆加工行业工业产值状况

三、大豆加工行业销售收入和利润

第二节 大豆加工行业领先企业个案分析

一、东海粮油工业（张家港）有限公司

- 二、秦皇岛金海粮油工业有限公司
- 三、九三粮油工业集团有限公司
- 四、广州东凌粮油股份有限公司
- 五、大海粮油工业（防城港）有限公司

第八章 中国大豆加工行业投资前景

第一节 大豆加工行业投资风险分析

- 一、大豆加工行业政策风险
- 二、大豆加工行业技术风险
- 三、大豆加工行业供求风险
- 四、大豆加工行业宏观经济波动风险
- 五、大豆加工行业关联产业风险
- 六、大豆加工行业产品结构风险
- 七、大豆加工企业生产规模及所有制风险

第二节 大豆加工行业投资特性分析

- 一、大豆加工行业进入壁垒分析
- 二、大豆加工行业盈利模式分析
- 三、大豆加工行业盈利因素分析

第三节 大豆加工行业发展趋势与前景预测

- 一、大豆加工行业发展趋势分析
- 二、大豆加工行业发展前景预测

第九章 专家投资建议

详细请访问：<http://www.chinairr.org/report/R07/R0704/202403/01-600603.html>