

2012-2016年中国肉类加工 行业市场评估及发展战略研究报告

报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

www.cction.com

一、报告报价

《2012-2016年中国肉类加工行业市场评估及发展战略研究报告》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.cction.com/report/201209/88715.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

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

我国肉类工业是新中国成立后发展起来的新兴产业，在国计民生中占有重要地位，对促进畜禽生产、发展农村经济、繁荣稳定城乡市场、满足人民生活需要、保证经济建设与改革的顺利进行发挥着重要作用。经过60多年的建设与发展，我国肉类供给已经告别短缺时代，形成了以消费为主导型的买方市场格局，并且还有一部分肉类出口到日本、俄罗斯、东南亚等国家和地区。

近几年肉类加工经历了从冷冻肉到热鲜肉到冷却肉的发展轨迹。速冻方便肉类食品发展迅速，成为许多肉类食品厂新的经济增长点；传统肉制品逐步走向现代化，传统的作坊制作向现代化工厂挺进；西式肉制品发展势头强劲；利用肉制品腌制、干燥成熟和杀菌防腐处理等高新技术，开发出低温肉制品、保健肉制品等。2011年1-12月，我国屠宰及肉类加工业销售收入总额达到9303.475亿元，行业销售增长速度较快。

中企顾问网发布的《2012-2016年中国肉类加工行业市场评估及发展战略研究报告》共七章。首先介绍了中国肉类加工行业的概念，接着分析了中国肉类加工行业发展环境，然后对中国肉类加工行业市场运行态势进行了重点分析，最后分析了中国肉类加工行业面临的机遇及发展前景。您若想对中国肉类加工行业有个系统的了解或者想投资该行业，本报告将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 肉类工业发展情况

第一节 世界肉类行业发展概况

一、全球肉类产业回顾

二、世界肉类消费量持续攀升

三、哈萨克斯坦肉类行业详解

四、乌拉圭肉类产业简况

第二节 中国肉类行业发展分析

一、2012年中国肉类产业详解

二、中国肉类行业的发展特征

三、中国肉类工业价值链解析

四、推动肉类产业增长的宏观因素

五、解析中国肉类产业的整体布局

第三节 中国肉类市场发展情况

一、中国肉类市场消费状况

二、中国肉类消费的五大特征

三、中国肉类产品营销渠道剖析

第四节 肉类行业存在的问题及对策

一、中国肉类行业存在的主要问题

二、中国肉类市场管理面临的挑战

三、肉类产业应对国际竞争的措施

四、中国肉类行业的改革与对策

第五节 肉类行业的发展前景

一、2012年世界肉类贸易展望

二、中国肉类产业的战略发展目标

三、二十一世纪中国肉类产业展望

第二章 肉类加工行业分析

第一节 肉类加工行业发展总体概况

一、世界肉类加工产业分析

二、全球肉鸡加工技术进步及展望

三、肉类加工在中国的现代化历程

四、中国肉类加工产业发展状况

五、中国肉类加工行业竞争状况

第二节 肉类加工项目建设情况

一、玉溪最大的肉类加工基地投建成功

二、商丘肉类加工厂项目建设状况

三、黑龙江最大的肉类加工基地投产

第三节 2010-2012年鲜冷藏冻肉产量数据

一、2010年全国鲜冷藏冻肉产量数据

二、2010年中国重点省份鲜冷藏冻肉产量

三、2011年全国鲜冷藏冻肉产量数据

四、2011年中国重点省份鲜冷藏冻肉产量

五、2012年全国鲜冷藏冻肉产量数据

六、2012年中国重点省份鲜冷藏冻肉产量

第四节 中国肉类加工行业的发展机遇

一、肉类需求拉动加工市场

二、政策调整推动肉类加工业发展

三、生产方式变革促进畜产业持续发展

四、肉类加工业竞争优势不断加强

第五节 肉类加工行业存在的问题与对策

一、肉类加工企业缺乏国际竞争力

二、肉类加工业应对国际竞争的措施

三、发展特种动物肉类加工业的思路

第六节 肉食品加工过程中的品质控制及发展趋向

一、中国肉食品加工的整体情况

二、影响肉产品品质的几大因素

三、中国肉食制品的发展趋向

第三章 2011-2012年肉类加工行业运营情况

第一节 2009-2011年中国肉类加工行业总体数据分析

一、2009年中国肉类加工行业全部企业数据分析

二、2010年中国肉类加工行业全部企业数据分析

三、2011年中国肉类加工行业全部企业数据分析

第二节 2009-2011年中国肉类加工行业不同规模企业数据分析

一、2009年中国肉类加工行业不同规模企业数据分析

二、2010年中国肉类加工行业不同规模企业数据分析

三、2011年中国肉类加工行业不同规模企业数据分析

第三节 2009-2011年中国肉类加工行业不同所有制企业数据分析

一、2009年中国肉类加工行业不同所有制企业数据分析

二、2010年中国肉类加工行业不同所有制企业数据分析

三、2011年中国肉类加工行业不同所有制企业数据分析

第四章 2011-2012年鲜冷冻畜肉出口数据

第一节 2011-2012年中国鲜冷冻猪肉出口数据分析

- 一、2011-2012年中国鲜冷冻猪肉出口总体数据
- 二、2011-2012年中国重点省市鲜冷冻猪肉出口数据
- 三、2011-2012年鲜冷冻猪肉出口主要国家数据

第二节 2011-2012年中国鲜冷冻牛肉出口数据分析

- 一、2011-2012年中国鲜冷冻牛肉出口总体数据
- 二、2011-2012年中国重点省市鲜冷冻牛肉出口数据
- 三、2011-2012年鲜冷冻牛肉出口主要国家数据

第三节 2011-2012年中国鲜冷冻绵羊肉或山羊肉出口数据分析

- 一、2011-2012年中国鲜冷冻绵羊肉或山羊肉出口总体数据
- 二、2011-2012年中国重点省市鲜冷冻绵羊肉或山羊肉出口数据
- 三、2011-2012年鲜冷冻绵羊肉或山羊肉出口主要国家数据

第五章 肉类加工技术及设备分析

第一节 肉类加工技术基础理论的研究领域

- 一、肉品成熟和蛋白质凝胶机理领域
- 二、中式传统特色肉品的现代化领域
- 三、肉品质量控制和标准领域
- 四、畜产品的综合利用领域

第二节 肉类加工技术的发展动态

- 一、利用真空滚揉工艺生产肠类
- 二、改性淀粉替代未经改性的玉米淀粉的新技术
- 三、制作外观显肉火腿的工艺
- 四、肉品的HACCP管理方法

第三节 肉类加工技术的创新与研发进展

- 一、PACCP技术
- 二、栅栏技术
- 三、微生物预报技术
- 四、肉品跟踪追溯技术

第四节 肉类加工机械行业发展分析

- 一、肉类加工机械行业发展概况
- 二、制约肉类加工机械业发展的因素

三、肉类加工器械行业的发展重点

第六章 主要生产企业分析

第一节 双汇实业集团有限责任公司

一、公司简介

二、双汇积极发展肉类加工品种

三、2011-2012年公司经营状况

四、2011-2012年公司财务数据

五、2012年公司发展展望及策略

第二节 江苏雨润集团

一、公司简介

二、雨润的并购战略

三、雨润扩张肉类市场

第三节 其它重点肉类加工企业介绍

一、山东金锣企业集团总公司

二、山东凤祥有限责任公司

三、吉林德大有限公司

四、得利斯集团有限公司

第七章 2012-2016年肉类加工行业投资分析

第一节 中国肉类加工产业投资环境解析

一、新农村建设提供投资发展机遇

二、畜牧加工业的投资状况及对策

三、肉类加工业投资需要政策支持

第二节 新巴尔虎左旗肉类加工业投资环境分析

一、畜牧业发展的基本情况

二、肉类加工企业的分布状况

三、呼伦贝尔的肉类资源分析

四、投建肉类加工厂的优势条件

五、投建肉类加工企业的优惠政策

详细请访问：<http://www.cction.com/report/201209/88715.html>