

# 2014-2020年中国淀粉糖行业监测与发展前景评估报告

## 报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

[www.cction.com](http://www.cction.com)

## 一、报告报价

《2014-2020年中国淀粉糖行业监测与发展前景评估报告》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/201403/102764.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

淀粉糖（含葡萄糖浆、麦芽糖浆、含42%果糖的果葡糖浆和含55%果糖的高果糖浆，以及医用结晶葡萄糖等）是淀粉深加工产量最大的一类产品。主要是食品添加，也是工业的原料，作为下游产品的一个原料，比如葡萄糖、麦芽糖、高果糖浆，这些都是用于食品的，还有淀粉糖可以做称山梨醇，还可以做成氨基酸，这也是下游产品的上游的原料，这方面的需求也是相当大的。按目前的情况看，和蔗糖相比，淀粉糖无论从保健还是实用性还是成本，它还是有很大的竞争力的，这个空间仍然很大。

淀粉糖受易为人体消化吸收，是一个重要的营养素。此外他们所具有对人体有益的生理功能是蔗糖所不及的。葡萄糖、麦芽糖、果糖都可以加氢处理，分别得到山梨醇、麦芽糖醇和甘露糖醇，它们统称多元糖醇。纯果糖和多元糖醇都具有甜味剂的特性，并都已工业化生产。纯果糖和多元糖醇在人体中的代谢途径与胰岛素无关，因此可以用作糖尿病人的专用甜味剂。由于他们不为口腔微生物所利用，因此也不会引起牙齿龋变，所以很适用于儿童食品、无糖口香糖和无糖糖果，又由于他们的能量值都较低，因此可用于生产低能量食品，预防肥胖症。近年来开发的低聚异麦芽糖也称双歧杆菌促进因子，是新功能性甜味剂，已工业化生产，不但具有上述优点，并且由于不为人体消化吸收而直接进入大肠，活化肠道内对人体有益的双歧杆菌，促其生长繁殖以抑制肠道内有害细菌的繁殖，由此保护了人体健康。

多元糖醇都有其特有的用途，如山梨醇较好的保温性；甘露醇的降压、利尿特性；海藻糖能提高生物抗逆耐受力的特性；这些特性加上价格上的优势使其在分子生物学、医学、食品工业、化妆品工业、农业等领域有着广阔的市场前景。另外经微生物作用制得的微生物多糖，也有很大的用途，如黄原胶由于具有良好的抗剪切、抗盐、耐酸碱、耐高温等特性，被大量用于石油钻井、医药和食品。微生物多糖环糊精具有吸附或包埋各种有机化合物的特性，能保持食品的天然色素，控制水产品的腥味，作为香精的载体延长留香时间，保证药品使其稳定不易分解等等，也具有很大的市场潜力，其他微生物多糖，还有普鲁兰等都是很有前途的产品。

中国淀粉糖的生产品种主要还是以麦芽糖浆、高麦芽糖浆和葡萄糖为主，这类品种占淀粉糖比重的80%以上。

按照物理状态来分，淀粉糖分为固态和液态。2006年固体淀粉糖产量245万吨，其中葡萄糖140万吨，麦芽糖精45万吨，液体淀粉糖315万吨，其中麦芽糖浆260万吨，果葡糖浆40万吨。从整个发展形势来看，固体淀粉糖的发展要高于液体淀粉糖的发展。

2001年至2005年淀粉糖的价格波动不大，淀粉糖价格以结晶葡萄糖为计算标准，价格基本在2100-2300元/吨左右，2005年下半年，随着玉米原料的增长，淀粉糖价格略有上涨，目前的

价格2700-3000元/吨之间波动。

《2014-2020年中国淀粉糖行业监测与发展前景评估报告》是根据行业研究中心多年来对中国细分产业的研究，结合对行业历年供需关系变化规律，对我国淀粉糖行业的市场环境、生产经营、产品市场、品牌竞争、行业投资环境以及可持续发展等问题进行了详实系统地分析和预测。并在此基础上，对行业发展趋势做出了定性与定量相结合的分析预测。为企业制定发展战略、进行投资决策和企业经营管理提供权威、充分、可靠的决策依据。

本研究报告数据主要通过市场调研、国家统计局、全国海关信息中心等数据资料，以及期刊及网上信息二手资料进行桌面研究。其中国家统计局可利用的数据包括行业数据以及企业数据；全国海关信息中心包括进出口数据；再加上自身公司的调研团队进行市场调研，价格数据主要来自于各类市场监测数据。

## 【 目录 】

### 第一章淀粉糖产业概述

#### 第一节淀粉糖产业定义

#### 第二节淀粉糖产业发展历程

#### 第三节淀粉糖分类情况

#### 第四节淀粉糖产业链分析

##### 一、产业链模型介绍

##### 二、淀粉糖产业链模型分析

### 第二章中国淀粉糖产业发展环境分析

#### 第一节中国经济环境分析

##### 一、宏观经济

##### 二、工业形势

##### 三、固定资产投资

#### 第二节淀粉糖产业相关政策

##### 一、国家“十二五”产业政策

##### 二、其他相关政策

#### 第三节中国淀粉糖产业发展社会环境分析

##### 一、居民消费水平分析

##### 二、工业发展形势分析

### 第三章全球淀粉糖市场分析

#### 第一节美国

#### 第二节日本

#### 第三节印度

#### 第四节越南

#### 第五节重点厂商分析

### 第四章中国淀粉糖产业供需现状分析

#### 第一节淀粉糖产业总体规模

#### 第二节淀粉糖产能概况

##### 一、2009-2012年产能分析

##### 二、2014-2020年产能预测

#### 第三节淀粉糖产量概况

#### 第四节淀粉糖市场需求概况

##### 一、2009-2012年市场需求量分析

##### 二、2014-2020年市场需求量预测

#### 第五节进出口分析

### 第五章中国淀粉糖产业总体发展状况

#### 第一节中国淀粉糖产业规模情况分析

##### 一、产业单位规模情况分析

##### 二、产业人员规模状况分析

##### 三、产业资产规模状况分析

##### 四、产业市场规模状况分析

#### 第二节中国淀粉糖产业财务能力分析

#### 第三节产业竞争结构分析

##### 一、现有企业间竞争

##### 二、潜在进入者分析

##### 三、替代品威胁分析

#### 第四节国际竞争力比较

#### 第五节淀粉糖企业竞争策略分析

## 第六章 2012年我国淀粉糖产业重点区域分析

### 第一节 华北

### 第二节 华南

### 第三节 华东

### 第四节 华西

### 第五节 其他重点经济开发地区

## 第七章 淀粉糖产业市场分析

### 第一节 重点产品淀粉糖

#### 一、市场占有率

#### 二、市场应用及特点

#### 三、供应商分析

### 第二节 技术分析

#### 一、技术现状

#### 二、创新技术研发及方向

### 第三节 产品细分

### 第四节 市场价格分析

## 第八章 淀粉糖产业国内重点生产厂家分析

### 第一节 A公司

#### 一、企业基本概况

#### 二、企业经营与财务状况分析

#### 三、企业竞争优势分析

#### 四、企业未来发展战略与规划

### 第二节 B公司

#### 一、企业基本概况

#### 二、企业经营与财务状况分析

#### 三、企业竞争优势分析

#### 四、企业未来发展战略与规划

### 第三节 C公司

#### 一、企业基本概况

- 二、企业经营与财务状况分析
- 三、企业竞争优势分析
- 四、企业未来发展战略与规划

#### 第四节D公司

- 一、企业基本概况
- 二、企业经营与财务状况分析
- 三、企业竞争优势分析
- 四、企业未来发展战略与规划

#### 第五节E公司

- 一、企业基本概况
- 二、企业经营与财务状况分析
- 三、企业竞争优势分析
- 四、企业未来发展战略与规划

### 第九章 2014-2020年淀粉糖产业发展趋势及投资风险分析

#### 第一节当前淀粉糖市场存在的问题

#### 第二节淀粉糖未来发展预测分析

- 一、2014-2020年中国淀粉糖产业发展规模
- 二、2014-2020年中国淀粉糖产业技术趋势预测
- 三、总体产业“十二五”整体规划及预测

#### 第三节 2014-2020年中国淀粉糖产业投资风险分析

- 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、外资进入现状及对未来市场的威胁

详细请访问：<http://www.cction.com/report/201403/102764.html>