2016-2022年中国榨菜市场发展现状及战略咨询报告

报告大纲

华经情报网
www.huaon.com

一、报告简介

华经情报网发布的《2016-2022年中国榨菜市场发展现状及战略咨询报告》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：https://www.huaon.com//detail/184240.html

报告价格：电子版: 9000元　纸介版：9000元　电子和纸介版: 9200元

订购电话: 400-700-0142 010-80392465

电子邮箱: kf@huaon.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、报告目录及图表目录

榨菜历来被称为腌菜佳品，其做工独特，配料讲究，在世界三大著名腌菜（重庆榨菜、法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝）中，占据首位。榨菜脆嫩爽口，味咸且鲜，并带有特殊的酸味，可直接用于佐餐，也可用于炒菜、做汤。优质榨菜的外表呈青色或淡黄色，表面带有辣椒粉，呈红色，有光泽、菜体嫩爽、气味鲜香且无异味。 榨菜主要营养成分（每10克）

营养素

单位

含量

主要功能

硫胺素

毫克

0.03

保护神经系统，增加食欲

烟酸

毫克

0.50

促进消化系统健康

蛋白质

克

2.10

促进新陈代谢

磷

毫克

41.0

维持人体生理反应

钙

毫克

155.0

维持骨骼和牙齿

硒

微克

1.93

提高人体免疫力

镁

毫克
54.0
维持人体生理机能
铁
毫克
3．90
维持人体造血功能
维生素
克
2.1
促进人体新陈代谢
胡萝卜素
毫克
0.49
维持眼睛和皮肤健康
核黄素
毫克
0.06
促进发育和细胞再生 资料来源：艾凯咨询网整理

酱腌菜行业鱼龙混杂，大部分是小作坊式的小企业，而这类企业在国家的历次检查中食品安全问题频发。从现在的发展趋势来看，一方面，随着消费者健康、安全意识的提高，对于无品牌、小企业生产的产品选型性逐渐降低，另一方面，政府也在逐渐加大整治力度，规范企业质量规则，清理不合格小企业。随着行业的不断被净化，内部不断被整合，市场份额将逐渐向龙头企业集中。

2014我国榨菜行业市场产量达到110万吨，近几年我国榨菜行业产量情况如下图所示：

2009-2014我国榨菜行业市场产量统计

数据来源：艾凯咨询网整理　　本研究报告数据主要采用国家统计数据，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：

详细请访问：https://www.huaon.com//detail/184240.html