



客服电话：400-072-5588



食用油

谢俊 · 共创作者
2023-06-06 未经平台授权，禁止转载

版权有问题？[点此投诉](#)

行业：

制造业/农副食品加工业/植物油加工

消费品制造/农业产品

关键词：

营养健康食用油选购趋势明显

产品品种多样化

差异化营销

词目录

🔍 行业定义 食用油，又名食油，即人体可食用的油，一般指制作加工... AI访谈	🏷️ 行业分类 食用油可按照油脂品种、包装形式、标准等级和脂肪酸类... AI访谈	📊 行业特征 中国食用油行业近年来发展迅速，市场规模逐年扩大，消... AI访谈	📅 发展历程 食用油行业目前已达到 4个 阶段 AI访谈
🔗 产业链分析 上游分析 中游分析 下游分析 AI访谈	📈 行业规模 食用油行业规模星级报告 1篇 AI访谈 数据图表	📋 政策梳理 食用油行业相关政策 5篇 AI访谈	🏆 竞争格局 截至2022年，目前中国食用油市场中金龙鱼、鲁花、福... AI访谈 数据图表

摘要

食用油，又名食油，即居民可食用的油，一般指制作加工食品过程中使用到的植物油脂或动物油脂。常温状态下，食物油呈液态。近五年，受益于中国人口增长、经济发展、居民生活水平提高等因素，中国食用油市场规模稳定增长。2017年以来，国家加大食用油市场规范整治力度，展开全产业集中整治，进一步加强食用油的安全监管，行业逐渐规范化发展，食用油行业逐渐进入平稳发展期。随着中国经济水平不断提升、人口持续增加，中国消费者总食油量不断增大，食用油市场规模将保持稳定的增长。

食用油行业定义^[1]

食用油，又名食油，即人体可食用的油，一般指制作加工食品过程中使用到的植物油脂或动物油脂。常温状态下，食物油呈液态。受油脂原料及加工工艺等影响，常见的食用油多为植物油脂，包括花生油、菜籽油、玉米油、大豆油、橄榄油、棕榈油、葵花籽油、芝麻油、核桃油等。食用油可以提供人体所需能量、脂肪酸、磷脂等，有益于人体健康，不同食用油有不同营养特点。

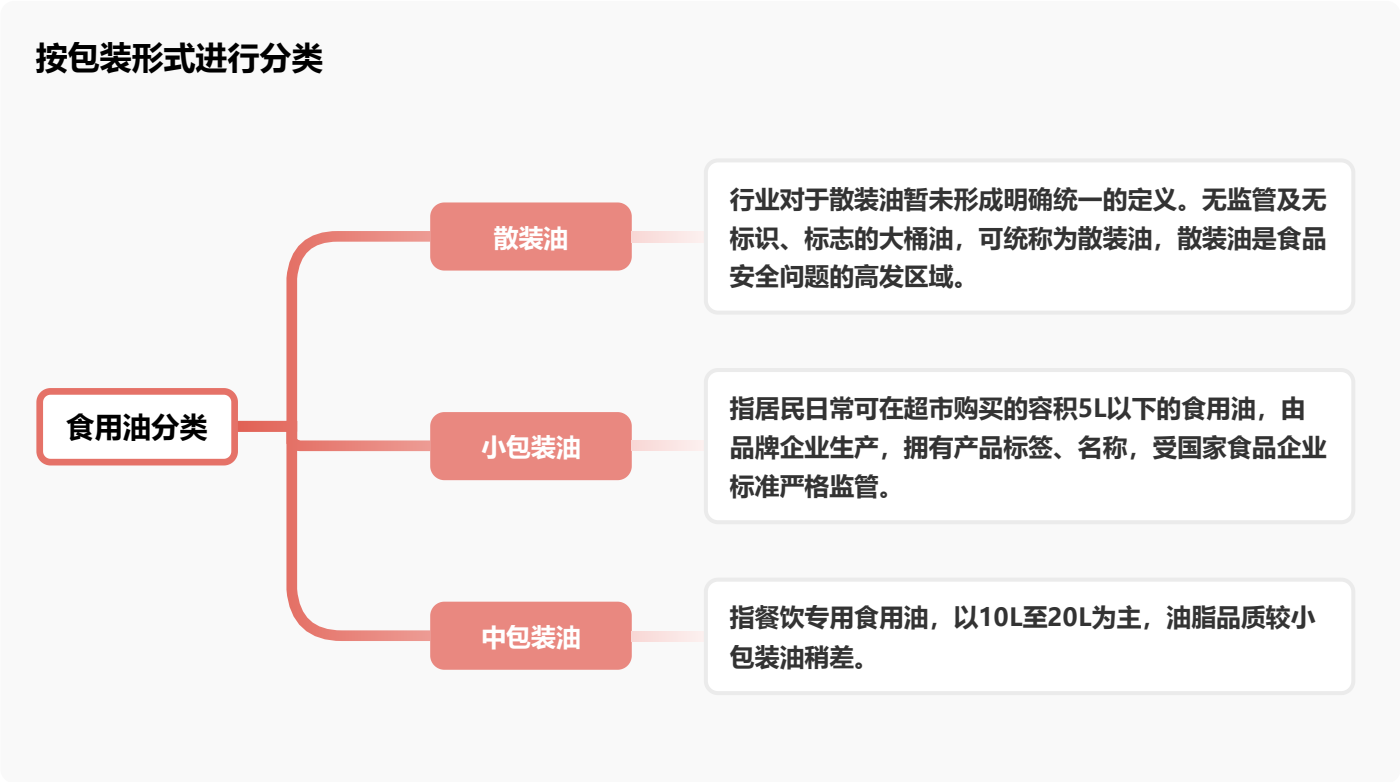
并购家 免费行业报告网

IPOIPO.CN 每日更新 不用注册会员 无广告 永久免费

[1] 1: <http://www.lswz.g...> 2: 中国粮食和物资储备局

食用油行业分类^[2]

食用油可按照油脂品种、包装形式、标准等级和脂肪酸类分类。本文选取包装形式为分类标准。



[2] 1: <http://www.lswz.g...> 2: 中国粮食和物资储备局

中国食用油行业特征^[3]

中国食用油行业近年来发展迅速，市场规模逐年扩大，消费升级趋势明显，行业竞争加剧，健康、品质、环保等成为消费者关注重点，消费者购买能力增强促使消费者对于健康食用油产品的消费意愿增强。同时，消费者对高品质、健康、环保的食用油需求不断提升，推动了行业转型升级，食用油产品品种的丰富性逐渐增强。另外，在中国政府颁布转基因相关规范政策之后，转基因油发展受限情况将得到改善。

1 消费者选购营养健康食用油的意愿增强

随着中国居民人均可支配收入的提升，消费者购买能力增强促使消费者对于健康食用油产品的消费意愿增强。

中国居民人均可支配收入不断提升，从2017年的25,974元上升至2022年的36,883元，消费者购买能力增强促使消费者对于健康食用油产品的消费意愿增强。健康食用油，通常指从选材或者加工工艺方面更为健康的食用油。食物油中的健康成分包含亚油酸、单不饱和脂肪酸和亚麻酸。亚油酸具有能降低血液胆固醇，预防动脉粥样硬化等效用。单不饱和脂肪酸具有降血糖、调节血脂、降胆固醇等功效。亚麻酸具有有益大脑健康、降低血脂、血压、血清总胆固醇、甘油三酯、低密度脂蛋白等效用。食用油营养与健康的区别主要来自选材与加工工艺。加工工艺方面有浸出法，热压榨法与冷压榨法。浸出法是采用溶剂油（6号轻汽油）将油脂原料经过充分浸泡后，进行260℃左右的高温提取，经过脱脂、脱胶、脱水、脱色、脱臭、脱酸的“六脱工艺”加工而成，属于化学生产，食物油中的化学残留不可避免。浸出油制作工艺最大特点是出油率高，按照国家标准规定，即使合格的浸出大豆油每公斤也允许含有十毫克的溶剂残留。热压榨法一般采用在120℃以上的高温压榨，热压榨法出油率高，但油料中如单不饱和脂肪酸、蛋白质、维生素等营养成分流失较大，高温下天然植物油也会失去原汁原味。冷压榨法毛油的精炼处理简单，毛油的颜色较浅，保留了油料的天然风味，分离不溶性杂质后即可作为食用油出售。冷榨油可以较好保存毛油中的营养成分，如维生素、固醇、单不饱和脂肪酸等。在人均收入提升，购买力增强的前提下，消费者选择能够较好保持食用油中营养成分的冷榨油工艺加工与富含高亚油酸、亚麻酸与高单不饱和脂肪酸的健康食用油将成为未来食用油消费市场的主流趋势。

2 食用油产品品种多样化

伴随中国人均可支配收入增加、消费需求升级，食用油产业未来将向多元化方向发展。

由于各类油品有其各自特色，食用油市场产品品类呈现多样化发展。玉米油、大豆油、葵花籽油等耐热性差，以炖煮为主；花生油、米糠油等耐热性好，适用于炒菜；橄榄油、芝麻油、茶籽油、亚麻籽油等由于其特有香味，主要用于凉拌菜。在国家的发展规划下，各类油料特产区纷纷改造升级其生产技术与设施建设，如湖北、四川、安徽、江苏等油菜籽主产区，升级改造特色双低油菜籽加工技术；贵州、青海、陕西、甘肃等西部油菜籽集中产地升级改造油菜籽油加工技术；湖南、江西、广西等油茶籽主产区，改造提升油茶籽加工项目，支持企业配套建设原料基地等。此外，一些新品种的食用油不仅含有更多人体所需的营养成分，而且对预防和控制高血压、心脑血管疾病、老年痴呆症、癌症等疾病具有良好功效。如特种亚麻籽食用油，含有丰富的亚油酸、天门冬氨酸、谷氨酸、甘氨酸、精氨酸、色氨酸、亮氨酸、苯丙氨酸、丙氨酸、维生素E、异亮氨酸，能够使肌肤娇柔亮泽、帮助减肥、改善女性经前综合征、提升抗压力、减轻过敏反应、哮喘等功效；特种核桃食用油，含有丰富的微量元素、脂肪酸、黄酮类物质、角鲨烯、胡萝卜素、多酚化合物、维生素E、维生素A、D、F、K等多种脂溶性维生素，可以促进婴儿骨骼和神经的生长发育，预防心血管疾病等功效。近年来中国对食用油产品多样化进行扶持，伴随中国人均可支配收入增加、消费需求升级，食用油产业未来将向多元化方向发展。

3 转基因油类产品发展得到恢复

在中国政府颁布转基因相关规范政策之后，转基因油发展受限情况将得到改善。

转基因油市场长期存在大量负面新闻报道，例如转基因油中的缺陷基因会给身体带来基因突变，将不同程度导致人体基因突变及引发疾病；转基因油中存在微量有毒物质，长期食用下，易造成食物过敏现象；转基因油中含强烈致癌物质提高癌症发病率。转基因油负面新闻导致消费者对转基因油的信心大打折扣，从而产生抵触心理，导致转基因油市场销售份额下降，制约了转基因油的市场发展。2018年，国家市场监督管理总局、农业农村部、国家卫生健康委员会联合发布了《关于加强食用植物油标识管理的公告》，为规范食用植物油标签标识管理，保障食用油行业健康发展。《公告》中明确转基因食用植物油应当按照规定在标签、说明书上显著标示。对中国未批准进口用作加工原料且未批准在国内商业化种植，市场上并不存在该种转基因作物及其加工品的，食用植物油标签、说明书不得标注“非转基因”字样。《公告》对食用油标签标识提出具体规范要求，对转基因油进行严格标签化分类，杜绝虚假标识误导消费者行为，且提倡公众及媒体举报食用油生产企业标识的违法行为。**中国颁布转基因油标签规范政策，规范转基因油市场健康发展，未来将有望提升消费者对转基因油的信心，转基因油发展受限情况或将有所改善。**

[3] 1: <http://www.lswz.g...> 2: <http://dg.cnsoc.or...> 3: <https://www.gov.c...> 4: <https://politics.gm...> 5: 中国居民膳食指南网、...

中国食用油发展历程^[4]

中国食用油行业起步较晚，新中国成立初期，食用油供不应求，行业发展缓慢。1949年至今，中国食用油行业经历了萌芽期、启动期、高速发展期和成熟期四个阶段。食用油行业是中国传统的重要行业，经历了多个重要事件和转折点，其中最重要的事件是改革开放。改革开放前，油类行业是由国有企业垄断的，生产效率低下，油品质不高。改革开放后，私营企业开始进入油类行业，带来了新的生机和活力，促进行业的竞争和效率的提高。

萌芽期 · 1949~1993

国家油量产量不足，无法满足需求。因此，国家实行油脂定量供应政策以解决油量不足问题，油料加工业处于国家严格监管状态。同时，中国居民人均收入低，购买能力低下，因此1993年前食用油行业市场规模受限，发展缓慢。

此阶段为中国食用油行业的萌芽期，中国对油料加工业的监管力度较大，为中国食用油行业的发展奠定了基础。

启动期 · 1994~2010

20世纪90年代，小包装油经历了十年黄金时期。小包装油以每年25%左右的速度稳定增长直至二十一世纪初，增长速度开始缓慢下降。同时受经济发展影响，国民消费水平普遍提高。中国居民在外就餐频率增加，中包装油进入高速发展阶段。

中国食用油行业进入启动期阶段，行业逐渐市场化，市场规模日益扩大。

高速发展期 · 2011~2016

随着中国食用油行业的高速发展，油脂加工业规模日益壮大，行业产能逐渐过剩，中国食用油行业进入产能过剩与去产能的阶段。根据中国国家统计局数据，食用油产量逐年提高，2016年中国食用油产量已超过3,400万吨。总体而言，食用油市场供过于求。

该时期处于高速发展期，中国食用油行业处于产能过剩阶段，各地食用油市场价格战异常激烈。

成熟期 · 2017~2023

中国食用油行业逐渐出现市场混乱的现象，国家加强油料政策调控，食用油行业进入健康消费与重新整顿阶段。

该时期是中国食用油行业的成熟期，食用油行业集中度不断提高，有利于食用油行业长期稳定发展。

[4] 1: <https://mp.weixin...> 2: 中国花生市场网

中国食用油产业链分析^[5]

中国食用油行业已形成较为完整的产业链。食用油行业产业链上游市场参与者为原料种植业、采购业，代表企业有北大荒、金正大、金健米业和哈高科等；中游市场参与者为生产加工业，代表企业有金龙鱼、西王食品和京粮控股等；下游市场参与者为包装运输业、销售渠道和消费终端，销售渠道分为线上及线下两种形式，线上电商主要有京东、天猫和美团优选等；线下则有杭州粮油物流中心批发交易市场和西安粮油批发交易市场等。

在食用油行业的产业链上，中游食用油生产加工环节是最为关键的一环。**食用油企业需要通过先进的油料榨取生产技术和设备，不断提高产品质量和生产效率，从而满足消费者愈发丰富的食用油需求。此外，下游批发商和零售商也需要积极开展市场调研，并且根据市场需求进行产品定位和营销策略的制定，尤其需要着重关注中国居民选购营养健康食用油的意愿增强。**目前，食用油行业的产业链发展趋势主要体现在以下两个方面：**(1) 食用油行业竞争加剧，企业需要通过不断提高产品质量和降低成本，来保持在市场中的竞争力；(2) 中国消费者对食用油的健康性和营养度的关注度不断提高，食用油企业需要不断创新，推出更加健康和营养的产品，以满足消费者的需求。**因此，企业需要注重技术创新和市场营销，不断提升产品附加值，才能在行业中获得更大的市场

上

产业链上游

生产制造端

油料种植业及油料采购业

上游厂商

- 北大荒农垦集团有限公司 >
- 金正大生态工程集团股份有限公司 >
- 黑龙江哈高科实业（集团）有限公司 >
- 查看全部 >

产业链上游说明

食用油产业链上游环节主体为油料种植业及油料采购业。以占中国食用油行业原料份额最大的大豆为例，大豆种植区遍布中国各地区，种植面积较大的省份包括黑龙江、内蒙古、安徽、河南、河北等。黑龙江是中国大豆的主要产地，其2022年大豆产量占全国总产量的40%。大豆的种植成本涉及种子、化肥、农药、机耕、收割和地租等，受化肥和地租成本升高影响，大豆种植成本逐年增加。国产大豆种植业上游市场竞争企业较多，例如北大荒、哈高科、东凌国际、丰乐种业等，无市场价格垄断现象。大豆作为豆油产业链所需主要原料，对中游大豆生产加工业经营利润产生重要影响。根据国家粮油信息中心数据，2022年度国产大豆产量为2,028万吨，大豆进口量为9,108万吨。中国大豆主要由黑龙江和内蒙古等地区提供，但因大豆需求量庞大，大豆进口量居高不下。上游大豆采购企业可通过进口采购或国内采购方式采购大豆，进行粗加工生产食用油和豆粕。采购进口大豆的上游企业议价能力较弱，企业采购进口大豆后仅赚取部分加工费，利润空间与进口大豆价格相关。国产大豆种植地区相对分散，大豆种植业参与者众多，市场竞争激烈，因此采购国产大豆的企业议价能力较强。

中

产业链中游

品牌端

食用油加工企业

中游厂商

- 益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司 >
- 中粮福临门股份有限公司 >
- 山东胡姬花粮油贸易有限公司 >
- 查看全部 >

产业链中游说明

食用油产业链中游环节主体为食用油加工企业。以占中国食用油行业原料份额最大的大豆为例，豆油加工企业在产业链主要负责对上游大豆原料粗加工油进行加工制成精炼油，而后通过各种渠道销售至下游的居民和餐饮店。豆油加工企业加工食用油有两种方法：压榨法和浸出法。压榨法是传统作坊的制油方法，通过物理压力将油从油料中分离。压榨法未添加任何化学物质，能将榨出油的营养成分及风味保存完整，缺点是出油效率低。浸出法是通过萃取的原理，使用有机溶剂对油料进行浸泡或喷淋，使油脂从油料中溶解出来。浸出法制油工艺出油效率高、生产线完整、成本低，缺点是浸出毛油质量稍差。两种榨油方法都需经过大豆油精炼设备精炼后才可食用。大豆属于大宗商品，其价格的波动主要取决于市场供需状况，且易受国际市场的影响，因此中游豆油加工企业议价能力较弱。中国食用油中游市场已被益海嘉里、中粮、九三和山东渤海等龙头企业垄断，此类大型企业同时为食用油上游市场及中游市场参与主体。其中，益海嘉里的议价权较大，以益海嘉里为例，2022年益海嘉里金龙鱼实现营业收入2,575亿元，同比增长13.8%，作为粮油行业领先企业，经历了2022年油料原材料价格的大幅波动，益海嘉里金龙鱼营收保持两位数的增长态势，彰显企业韧性，其中油脂科技实现营业收入986亿元，同比增长19.5%。

产业链下游

渠道端及终端客户

食用油包装运输企业、销售渠道和消费终端

渠道端

浙江天猫技术有限公司 >

淘宝（中国）软件有限公司 >

京东科技控股股份有限公司 >

[查看全部](#)

产业链下游说明

食用油产业链下游环节主体为食用油包装运输企业、销售渠道和消费终端，中游企业通过流通渠道将精炼油销售至下游超市、电商平台、食品加工企业、传统粮油店、农贸市场等。食用油包装运输企业行业准入门槛低，企业竞争激烈。相对于上游种植业及中游的加工业而言，食用油下游环节包装运输企业的利润相对稳定，价格与采购精炼油价格相关。因此精炼油价格越低，下游环节利润越高。食用油下游包装运输企业采购中游企业加工而成的精炼油后进行包装并运输至其销售渠道。食用油的销售渠道主要包括超市、传统粮油店和电商平台等。超市和传统粮油店为食用油市场主要销售渠道，主要提供居民日常所需小包装油；电商平台提供居民及餐饮店所需不同包装食用油，相较传统渠道，更加便利。随着中国城市化的不断发展，传统农贸市场不断减少，超市将作为食用油未来的主要销售渠道，线上渠道目前的增速远超其他渠道，占比从2012年的不足1%提升至2022年的58.5%，近五年终端销售额的复合年增长率约为40%，以在京东上销售花生油为例，2022年京东花生油用户规模不断

增加，增速达17.5%，花生油销售额同比增长23.2%，是京东食用油行业整体增速的1.3倍数，花生油位居京东平台第一油种。食用油的消费终端为居民和餐饮店。食用油中的主要营养成分包含少量棕榈酸、硬脂酸等饱和脂肪酸，亚麻酸、油酸等不饱和脂肪酸；丰富磷脂及维生素D成分等。少量食用油可在一定程度上降低人体血胆固醇，降低心血管疾病的发生几率、促进大脑发育及美容养颜。中国小包装食用油市场主要消费群体为有小孩的家庭，家庭做饭频率及用油量相对高。**中国中包装食用油市场主要为餐饮店，中包装食用油市场发展速度与餐饮行业发展速度密切相关。食用油终端市场价格易受市场供需关系、国际油料市场价格、国家相关农业和食品政策等因素影响。**

[5] 1: <https://zhuanlan.z...> 2: <https://www.china...> 3: <http://paper.ce.cn/...> 4: 中国油脂网、知乎专栏...

中国食用油行业规模

近五年，受益于中国人口增长、经济发展、居民生活水平提高等因素，中国食用油市场规模变化具有一定波动性。中国食用油行业总消费量从2017年的149.8亿公斤下降至2022年的140.64亿公斤，其中2019年的食用油消费量是近六年以来的谷值。**2017年以来，国家加大食用油市场规范整治力度，展开全产业集中整治，进一步加强食用油的安全监管，行业逐渐规范化发展，食用油行业逐渐进入平稳发展期。预计在未来五年，伴随着中国居民数量越过峰值，中国食用油总消费量也会呈现出平稳发展的趋势，预计在未来五年均会保持在140.6亿公斤的消费量水平。**

中国食用油行业市场规模随着人民生活水平的提高而不断扩大，中国人口数量庞大，**随着城市化进程的不断加速和经济的快速发展，人们对食用油的需求不断增加。**据国家统计局数据，2022年底中国人口总量数值达到14.12亿人，其中城镇人口占比超过60%。**随着城市化的加速，人们的消费能力不断提升，对于食用油的品质和健康要求也越来越高。**因此，未来中国食用油市场规模保持稳定发展态势。其次，**随着人们健康意识的不断提高，对于健康食品的需求也越来越大。**其中植物油市场将成为重要的增长点。植物油富含不饱和脂肪酸，对于心血管疾病、高血压等常见疾病具有预防和治疗作用，因此，中国植物油市场的潜力巨大，能够有效引领中国食用油行业稳定发展。

市场规模测算和预测逻辑是通过中国居民人均食用油消费量*中国居民数量的公式来进行搭建的，从人均食用油消费量的指标来看，且根据中国植物油行业协会的分析，中国食用油整体市场正面临零增长拐点的大趋势，预计未来会保持在0.1%左右的增长率，同时根据中国国家统计局的官方测算，由于中国育龄妇女人数持续减少等因素导致人口增长惯性减弱，同时生育水平略有下降，2022年会达到中国居民数量的峰值，此后会逐渐减少，预计会保持在千分之一左右的减少比例。因此，中国食用油未来行业规模增长会呈现出稳定发展的趋势，不会有太大的浮动变化。

企业VIP免费

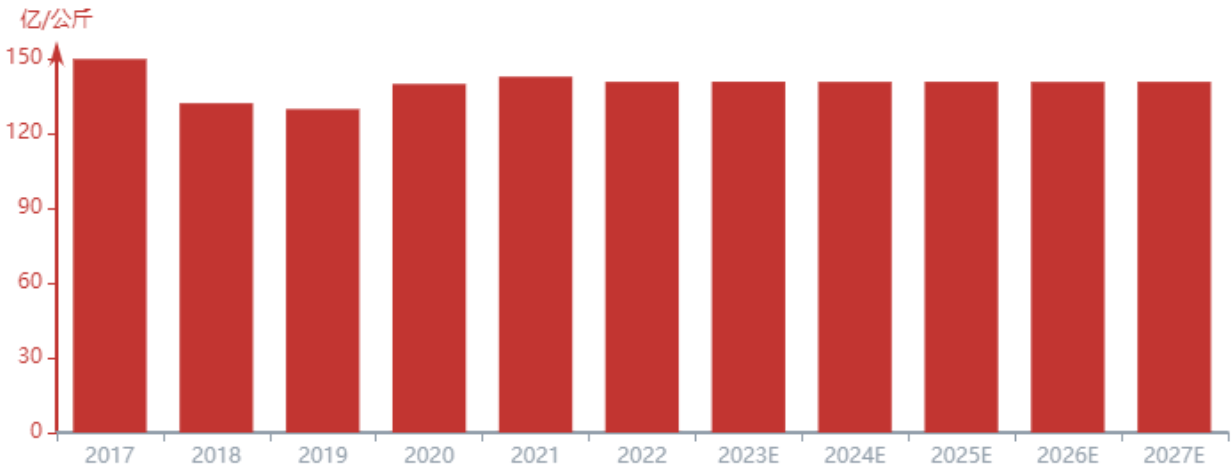
中国食用油行业规模

★★★★★ 4星评级

食用油行业规模



中国食用油行业规模



计算规则：中国食用油总消费规模=中国居民人均食用油消费量*中国居民数量

数据来源：中国国家统计局

中国食用油政策梳理^[6]

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《食品安全国家标准植物油》	中国国家市场监督管理总局、中国 国家卫生健康委员会	2018-06	7
政策内容	明确了植物原油、食用植物油与食用植物调和油的定义，明确了食用植物油原料与感官要求，理化指标，污染物、真菌毒素、农药残留限量与食品添加剂、食品营养强化剂等相关规定。			
政策解读	食用油一系列国家标准与政策法规的颁布，规范了行业中从原料、加工、储存、到运输、销售等环节，《食品安全国家标准植物油》指明了行业向多元化、个性化、定制化、品牌化的发展方向，为中国食用油行业进一步的规范与发展做出了铺垫。			
政策性质	规范类政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《黑龙江省人民政府办公厅关于印发全省农业和农产品加工项目招商工作方案的通知》	黑龙江省人民政府办公厅	2021-03	7
政策内容	通过招商引资，发展壮大农业和农产品加工企业规模，完善农产品加工产业链条，并向精深加工和高附加值产品拓展延伸，提升农产品加工转化率，扩大经济总量。			
政策解读	该政策有助于壮大行业规模，完善农产品产业链，对农产品加工企业起到了积极作用，促进优质资源与资本精准对接。			
政策性质	规范类政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《农业农村部办公厅关于开展2022年农业品牌精品培育工作的通知》	中国农业农村部市场与信息化司	2022-06	7
政策内容	从2022年开始，分品类分梯次分年度培育一批产业优势领先、市场空间潜力大、文化底蕴深厚的农业品牌，促进其在品牌基础、营销推广、管理服务、市场消费等方面全面提升。计划每年培育推介中国农业品牌精品百强。			
政策解读	该政策有助于促进农产品公司在品牌基础、营销推广、管理服务、市场消费等方面全面提升，支持农产品公司加快推动农业品牌精品培育，对农产品企业的发展起到了积极作用。			
政策性质	规范类政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《河南省人民政府办公厅关于印发河南省绿色食品集群培育行动计划的通知》	河南省人民政府办公厅	2022-09	8
政策内容	促进农产品加工业高质量发展，绿色食品业布局进一步深化，提升链群能级、企业规模、创新能力和品牌效应。其中重点培育油脂类食品优势产业链，打造创新链前瞻引领、产业链完整融合、供应链协同集聚的食品产业生态。			

政策解读	该政策有助于行业产业链升级，打造品牌效应，促进供应链协同和产业链融合发展，促进企业转型，提升品牌效应和企业规模。
政策性质	规范类政策

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《农业农村部办公厅关于推介2022年农业品牌创新发展典型案例的通知》	中国农业农村部市场与信息化司	2022-12	9
政策内容	为了深入实施品牌强农战略，以提高农业质量效益和竞争力为目标，形成了政府大力推动、企业主动打造、社会积极参与的良好局面，涌现了一批先进典型，展现了品牌主体在核心竞争力提升、品牌协同发展、品牌营销创新、品牌监管保护、品牌帮扶等方面的典型做法和成效。			
政策解读	该政策为农业品牌创新发展探索了路径，提供了经验，具有典型性、代表性和可借鉴性，展现了农产品品牌发展的支持力度，对农产品企业打造品牌起到了积极作用，为农业公司的进一步发展提供了鼓励和榜样支持。			
政策性质	鼓励性政策			

[6]

1: <http://www.nhc.go...>

2: <https://hlj.gov.cn/...>

3: <https://www.hena...>

4: <https://www.moa....>

5: <https://www.gov.c...>

6: 中国国家市场监督管理总局...

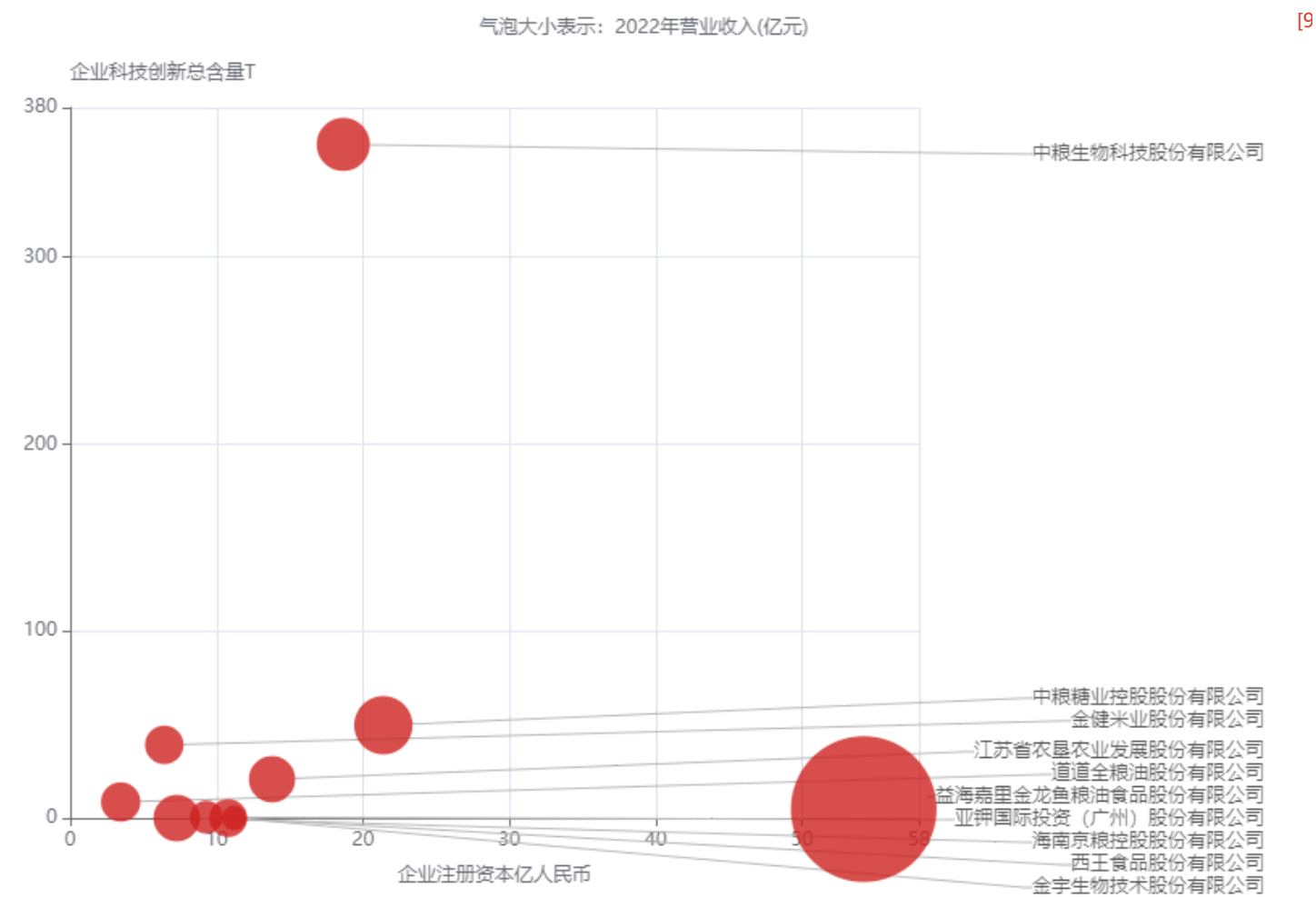
中国食用油竞争格局

截至2022年，目前中国食用油市场中金龙鱼、鲁花、福临门处于第一梯队，属于全国性品牌，市场份额为食用油市场70%左右，以综合性的食用油品类构成为主；胡姬花、多力、香满园、九三、元宝、长寿花等品牌处于第二梯队，属于区域性品牌，包括综合性食用油品牌和单一品种食用油品牌；其他地域型的食用油品牌处于第三梯队。从食用油品类来看，花生油市场中主要品牌包含鲁花、金龙鱼、福临门、胡姬花、刀唛、鹰唛、长生、多力、金胜、长寿花等；玉米油市场中主要品牌包含长寿花、金龙鱼、福临门、西王、鲁花、多力、刀唛、融氏、狮球唛、金胜等；菜籽油市场中主要品牌包含金龙鱼、鲁花、福临门、仙餐、多力、邦淇、道道全、恒大兴安、金菜花等；芝麻油市场中主要品牌包含金龙鱼、福临门、崔字牌、长康、古币、海天、李锦记、三添等；油茶籽油市场中主要品牌包含金浩茶油、绿海、润心、山润山茶油、金龙鱼、得尔乐、源森、老知青、大康时代等。从食用油消费市场看，中国食用油消费市场地域分布不均衡，主要集中在经济比较发达的华东地区等。华东地区食用油消费市场发展较为成熟，华东食用油消费市场规模在整个食用油消费市场中的比重达40.8%；其次是

华中地区、华北地区以及东北地区、华南地区， 四者占比分别是21.5%、11.8%和10.7%、8.5%；西南地区 and 西北地区的食用油消费市场较小， 占比分别是3.8%和2.9%。

中国食用油行业市场竞争格局也在不断发生变化，从过去的国营企业垄断到现在的市场多元化竞争，中国食用油行业的发展经历了多次变革和调整。背后的原因主要有：（1）**政策引导：中国政府一直在通过政策引导来推动食用油行业的发展。**比如，对进口食用油实行关税和增值税等税收政策，以保护国内企业；对食用油产业进行规范化管理，加强行业监管；推进“农业供给侧结构性改革”，提高农业生产效率，优化农业结构等措施，促进农产品供给质量和效益的提升。（2）**消费需求变化：随着消费者对食品安全、健康和营养的需求越来越高，中国食用油市场的竞争格局也逐渐发生变化。**消费者开始更加关注食用油的品质、营养和健康价值，而不再只关注价格。这也促使食用油企业不断提高产品质量，推出更加健康、环保的产品，以满足消费者的需求。

中国食用油市场是一个庞大而复杂的市场，竞争激烈，市场格局变化趋势也非常明显，面向未来，中国食用油行业会趋于垄断，在国内食用油市场中，已经形成了一些大型的食用油企业。这些企业规模庞大，技术实力强，品牌知名度高，具有较强的市场竞争力。同时，这些大型企业还通过收购、兼并等方式，加速了市场垄断的趋势。根据数据统计，2022年中国食用油市场前十大品牌占据了市场份额的70%以上，金龙鱼、福临门、大豆油、家家悦等四个知名品牌，其合计市场份额更是高达30%以上。可以预见，随着市场竞争的加剧，这些大型食用油企业将会进一步扩大市场份额，形成垄断市场格局。



上市公司速览

西王食品股份有限公司 (000639)				亚钾国际投资(广州)股份有限公司 (000893)			
总市值	营收规模	同比增长(%)	毛利率(%)	总市值	营收规模	同比增长(%)	毛利率(%)
48.03亿元	142,051.79万元	6.33	16.08	216.4亿元	85,448.23万元	63.49	66.27

金健米业股份有限公司 (600127)				益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司 (300999)			
总市值	营收规模	同比增长(%)	毛利率(%)	总市值	营收规模	同比增长(%)	毛利率(%)
44.99亿元	116,807.12万元	-23.10	4.52	2190亿元	6,104,103.50万元	7.97	5.13

[7]	1: https://www.qcc.c...	2: https://www.qcc.c...	3: https://www.qcc.c...	4: https://www.qcc.c...
	5: https://www.qcc.c...	6: https://www.qcc.c...	7: https://www.qcc.c...	8: https://www.qcc.c...
	9: https://www.qcc.c...	10: https://www.qcc.c...	11: 企查查	

[8]	1: https://www.qcc.c...	2: https://www.qcc.c...	3: https://www.qcc.c...	4: https://www.qcc.c...
	5: https://www.qcc.c...	6: https://www.qcc.c...	7: https://www.qcc.c...	8: https://www.qcc.c...
	9: https://www.qcc.c...	10: https://www.qcc.c...	11: 企查查	

[9]	1: https://www.qcc.c...	2: https://www.qcc.c...	3: https://www.qcc.c...	4: https://www.qcc.c...
	5: https://www.qcc.c...	6: https://www.qcc.c...	7: https://www.qcc.c...	8: https://www.qcc.c...
	9: https://www.qcc.c...	10: https://www.qcc.c...	11: 企查查	

中国食用油代表企业分析

1

广东鹰唛食品有限公司

公司信息

企业状态	开业	注册资本	2000万人民币
企业总部	中山市	行业	农副食品加工业
法人	梁剑豪	统一社会信用代码	91442000282134823T
企业类型	有限责任公司（非自然人投资或控股的法人独资）	成立时间	1996-03-28
品牌名称	广东鹰唛食品有限公司		
经营范围	许可项目：食品生产；食品用塑料包装容器工具制品生产；道路货物运输（不含危险货物）... 查看更多		

竞业分析

更多免费行业报告 并购家 www.ipoipo.cn

品牌影响力：广东鹰唛食品有限公司作为广东知名食用油生产企业，“鹰唛”系列产品于2005年荣获“广东省著名商标”称号并通过了ISO9001：2000质量认证。2005年，鹰唛公司被广东省食品行业协会、广东省医药行业协会授予“广东省食品药品放心工程示范基地”、“先进企业”。2006年，鹰唛公司被广东省食品行业协会授予“广东省食品产业10强企业”，被中山市人民政府授予“中山市优秀企业”；2008年，鹰唛公司被广东省食品行业协会授予“广东省食品行业自律管理评价A级企业”、“广东省食品企业信用等级评价AAA级企业”等荣誉。2012年，鹰唛公司被广东省食品行业协会评为“年度优秀龙头食品企业”与“广东省百强企业”。2017年鹰唛食用油荣获“年度中国菜籽油十大品牌评选”第七名。产品荣誉代表产品品质，优质的产品与广泛的曝光率会提升广东鹰唛食品有限公司在市场拓展与新产品上市等方面的市场认可度。

▪ 竞争优势2

严格的质量控制：广东鹰唛食品有限公司主要品牌“鹰唛”食用油的花生原材料多数来自山东、河南等高含油花生特产区，通过“五脱”技术加工，即脱水、脱黄曲霉素、脱胶、脱酸、脱蜡、脱色。黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，是一种毒性极强的剧毒物质，食品中黄曲霉毒素在1毫克/公斤以上就有剧毒。公司通过引进国际先进的生产技术和生产设备，建立了技术检测中心，增加质量监督人员和检测设备，实施质量全程监督，对原材料进行精心挑选，产品需经过多重严格的质量检测方能出厂，从而保证产品质量在食用油行业中的领先水平。

2 武汉福达食用油调料有限公司

▪ 公司信息

企业状态	存续	注册资本	2000万人民币
企业总部	武汉市	行业	食品制造业
法人	郭道雄	统一社会信用代码	91420105728286750L
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立时间	2001-07-05
品牌名称	武汉福达食用油调料有限公司		
经营范围	许可项目：调味品生产；食品生产；食品销售；出版物批发；出版物零售（依法须经批准的... 查看更多		

▪ 竞争优势

严格的质量控制：武汉福达食用油调料有限公司专注于研发芝麻油、玉米油、调和油、花生油、橄榄油、核桃油、山茶油、葵花籽油和玉米胚芽油等各类食用油。公司结合贯彻落实国家《食品安全法》，严格执行《产品质量法》，从原料选择、质量控制、产品生产、成品储存等环节先后制定了《员工卫生手册》、《原材料采购库存规定》、《油罐油池清洗管理制度》、《包装车间工作制度》、《成品质量检验检测规范》等一系列保障安全生产、安全储运的工作制度。公司已通过HACCP食品安全管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO9001质量管理体系、职业健康安全管理体系认证。另外，在公司执行一把手总管责任制的同时，建立了移动信息平台等迅速反应机制，机动化应对经营和生产的重大事件，确保产品质量安全。武汉福达食用油调料有限公司专注于研发芝麻油、玉米油、调和油、花生油、橄榄油、核桃油、山茶油、葵花籽油和玉米胚芽油等各类食用油。公司结合贯彻落实国家《食品安全法》，严格执行《产品质量法》，从原料选择、质量控制、产品生产、成品储存等环节先后制定了《员工卫生手册》、《原材料采购库存规定》、《油罐油池清洗管理制度》、《包装车间工作制度》、《成品质量检验检测规范》等一系列保障安全生产、安全储运的工作制度。公司已通过HACCP食品安全管理体系、ISO14001环境管理体系、ISO9001质量管理体系、职业健康安全管理体系认证。另外，在公

司执行一把手总管责任制的同时，建立了移动信息平台等迅速反应机制，机动化应对经营和生产的重大事件，确保产品质量安全。

▪ 竞争优势2

地理资源与加工优势：武汉福达食用油调料有限公司借助公司依托于湖北盛产芝麻的地理优势，在武汉市蔡甸区桐湖地区建立了1000亩优质芝麻种植研发基地，兴建现代化大型油脂生产工业园，并从武汉市江夏区、潜江市、襄阳市、仙桃市等芝麻主产地选购大量高品质芝麻，为公司的生产加工提供了优质的原料。福达公司还通过聘请武汉食品工业学院与北京油脂科学研究所的专家指导，进行自主科研创新。目前，市场上大部分芝麻油加工企业加工生产的芝麻饼残油率约为10%，需要进一步经过浸出法将剩余的残油提炼出来，混合卖给消费者；而武汉福达食用油调料有限公司自主研发的改良技术可以将芝麻饼的残油率控制在5%以内，节省了再次提炼的步骤，减少了加工过程中化学残留的概率。

3 上海融氏健康产业股份有限公司

▪ 公司信息

企业状态	存续	注册资本	3900万人民币
企业总部	市辖区	行业	食品制造业
法人	于昌德	统一社会信用代码	9131000013424756X9
企业类型	股份有限公司(非上市、自然人投资或控股)	成立时间	1998-05-15
品牌名称	上海融氏健康产业股份有限公司		
经营范围	加工：食用植物油（半精炼（分装）、全精炼）、蜂产品（蜂蜜、蜂产品制品）、淀粉及淀... 查看更多		

▪ 竞争优势

优秀的社会责任感：融氏开展主题为“顾客利益至上、社会责任为根、食品安全与产品是生命”的行为准则与人伦道德建设，将食品安全、顾客利益、产品质量、环境保护、资源节约等作为融氏发展与经营之本。融氏开展“健康、学习、发展、友爱”为主题的特色人文建设，践行“客户、员工、社区、文化、品牌、企业” 六维式共同发展价值体系，员工在签署劳动合同前要先签署《健康是融氏的代名词，健康是融氏人永恒的追求——做健康融氏人，争做融氏健康大使的自律公约》。融氏实施“创业、创新、利他” 企业精神，“天然、营养、健康、创新” 为产品的核心价值。明确与积极的企业价值观使得融氏在市场中获得良好的企业形象，让融氏产品与其他产品区分开来。

▪ 竞争优势2

品牌影响力：融氏作为上海著名食用油品牌，先后通过食品安全管理体系(ISO22000)、质量管理体系(ISO9001)、环境管理体系(ISO14001)、职业健康与安全管理体系(OHSAS18001)、全国工业产品生产许可证(QS)、绿色食品、有机食品、非转基因食品等安全标准。2010年获得“上海名优食品”，2012年获得“上海名牌” 称号，2013年获得“上海市著名商标”，2016年获得“绿色食品” 证书与“上海市放心粮油示范加工企业”，2018年获得“第十六届中国国际农产品交易会参展农产品金奖” 与“中国高端玉米油” 等荣誉。通过的安全标准审核代表融氏生产加工技术的专业性，获得的荣誉代表市场对融氏的认可、品质的保证。优秀的产品品质与市场曝光使融氏产品在消费者心中具有独特的竞争力。

法律声明

权利归属：头豹上关于页面内容的补充说明、描述，以及其中包含的头豹标识、版面设计、排版方式、文本、图片、图形等，相关知识产权归头豹所有，均受著作权法、商标法及其它法律保护。

尊重原创：头豹上发布的内容（包括但不限于页面中呈现的数据、文字、图表、图像等），著作权均归发布者所有。头豹有权但无义务对用户发布的内容进行审核，有权根据相关证据结合法律法规对侵权信息进行处理。头豹不对发布者发布内容的知识产权权属进行保证，并且尊重权利人的知识产权及其他合法权益。如果权利人认为头豹平台上发布者发布的内容侵犯自身的知识产权及其他合法权益，可依法向头豹（联系邮箱：support@leadleo.com）发出书面说明，并提供具有证明效力的证据材料。头豹在书面审核相关材料后，有权根据《中华人民共和国侵权责任法》等法律法规删除相关内容，并依法保留相关数据。

内容使用：未经发布方及头豹事先书面许可，任何人不得以任何方式直接或间接地复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编上述内容，或用于任何商业目的。任何第三方如需转载、引用或基于任何商业目的使用本页面上的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等），可根据页面相关的指引进行授权操作；或联系头豹取得相应授权，联系邮箱：support@leadleo.com。

合作维权：头豹已获得发布方的授权，如果任何第三方侵犯了发布方相关的权利，发布方或将授权头豹或其指定的代理人代表头豹自身或发布方对该第三方提出警告、投诉、发起诉讼、进行上诉，或谈判和解，或在认为必要的情况下参与共同维权。

完整性：以上声明和本页内容以及本平台所有内容（包括但不限于文字、图片、图表、视频、数据）构成不可分割的部分，在未详细阅读并认可本声明所有条款的前提下，请勿对本页面以及头豹所有内容做任何形式的浏览、点击、引用或下载。