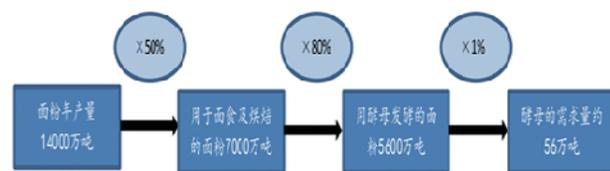
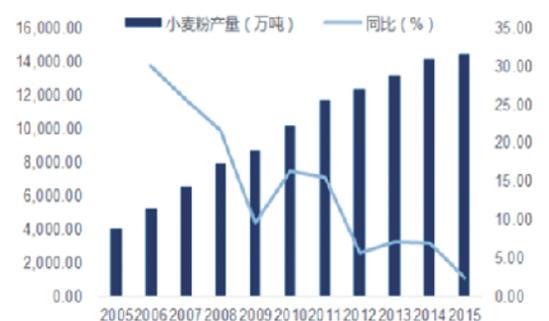


# 中国烘焙酵母及酵母抽提物发展空间和需求分析

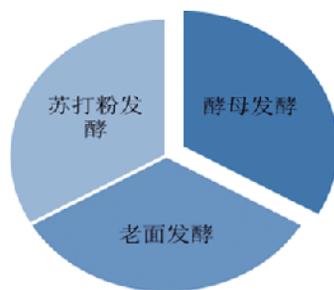
从需求端来看,酵母系列产品应用最为广泛的是发酵面食和烘焙领域,2015年国内的小麦粉产量超过14000万吨,同比增长2.45%。由于面食和烘焙食品均需要面粉作为主要原材料,因此面粉的产量是决定国内酵母产品市场空间的因素之一。当前国内常用的面粉发酵方法包括老面发酵、小苏打发酵以及酵母发酵方法,其中老面发酵多为老一辈消费者使用;而小苏打是弱碱性物质,会破坏面粉的维生素及营养价值。在假设面粉产量相对稳定的情况下,保守估计50%的面粉用于面食以及烘焙产品的制作,80%采用酵母发酵的方法,若按照1%的平均酵母添加比例进行测算,国内的酵母系列产品的总需求量在50万吨以上。



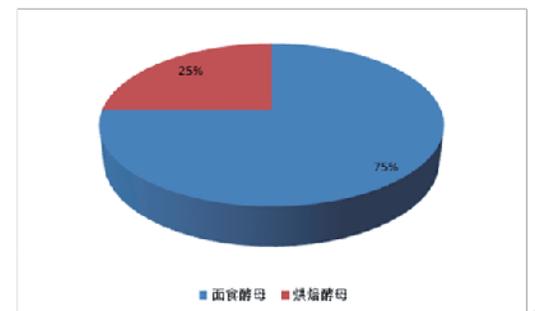
国内酵母产品的需求量测算



目前国内的面粉产量超过1.4亿吨



酵母发酵为主要的面粉发酵方法



普通面食酵母收入占酵母产品总收入的3/4

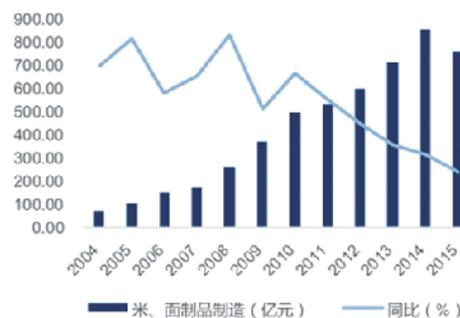
## 1. 传统酵母类产品:烘焙酵母受益于下游高景气

虽然2014-2015年国内速冻米面食品的生产持续小幅下滑,面食酵母的成长性相对稳定,但是烘焙行业的高景气带来烘焙酵母需求的快速增长,数据显示近年来国内烘焙行业的市场规模仍能保持10%左右的增速。

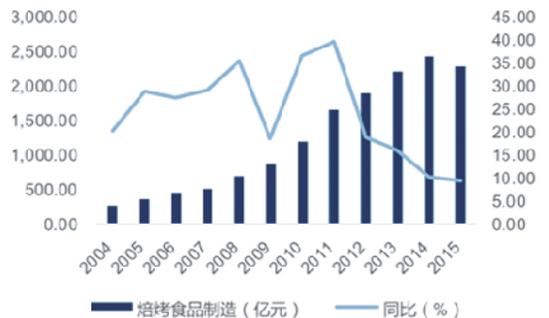
## 2. 酵母抽提物(YE):新型增鲜剂应用空间广阔

酵母抽提物(YE)是以食用酵母为原材料的营养型调味料,是具有食品属性、非食品添加剂的鲜味物质,有增鲜增味,降盐淡盐,平衡异味,耐受性强等特点,应用于调味酱、肉制品、方便面、酱油等食品调味领域。

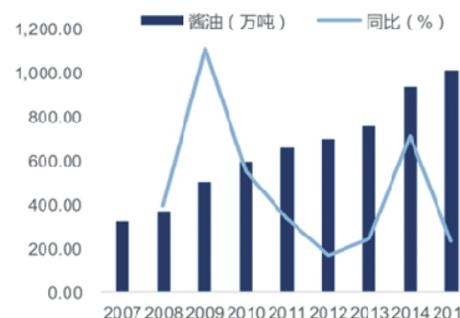
和目前食品工业广泛使用的另外两种鲜味物质味精和I+G(5'-肌苷酸钠和5'-鸟核苷酸钠各50%结合)相比,YE是唯一具备食品属性,能够最大程度上满足消费者对健康和食品安全需求的鲜味剂,在下游调味品、方便面、肉制品等行业的添加比例在0.5%~4%不等。根据估算,目前国内酱油和方便面的年产量均在1000万吨,仅酱油和方便面对应的YE的潜在需求规模就在30吨左右。(中国焙烤网)



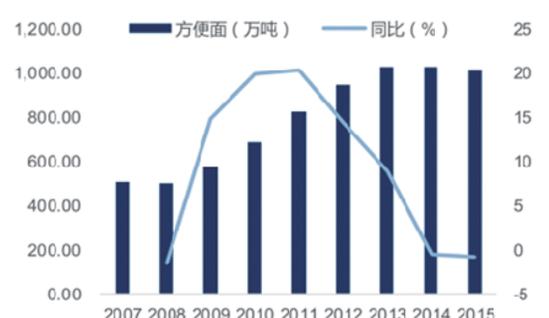
国内米面制造业的收入增长情况



国内焙烤食品制造业的收入增长情况



国内酱油产量的增长情况



国内方便面产量的增长情况