

去年规上农产品加工企业超10万家

本报讯 王小川 山东烟台,万亩果林。每年有500万至600万吨苹果从这里出发,走向五湖四海的“果盘子”;四川会理,石榴满园。一颗颗石榴早已走出大凉山,茁壮成长为一个70亿元的“甜蜜产业”。

“积极发展乡村特色产业和农产品加工业,延长产业链、提升价值链。”“十四五”期间,农业农村部落实党中央的决策部署,指导各地围绕做好“土特产”文章,强龙头、补链条、兴业态、树品牌,推动乡村产业发展取得积极成效。

乡村产业提质增效,重点在加工。从水饺、汤圆、方便面、火腿肠等传统产品,到酸辣粉、茶饮品、魔芋辣条等新兴产品频繁出圈,河南既是小麦生产大省,也是加工大省,生产了全国1/3的方便面、1/4的馒头、7/10的水饺,已从“中原粮仓”变成名副其实的“国人厨房”和“世人餐桌”,食品加工成为促进经济发展、带动农民增收的重要产业。

“十四五”期间,各地持续推进农产品加工业提升,做足做活“粮头食尾”“畜头肉尾”“农头工尾”文章。来自农业农村部的数据显示,2024年,全国规模以上农产品加工企业超10万家,实现主营业务收入17.99万亿元,主要农产品加工转化率达到75%。

“刚摘下的苹果,马上上链接”“产地直发、24小时到货,新鲜只为遇见你”……“十四五”期间,农村电商、



直播带货、乡村休闲农业等一批新产业、新业态不断涌现,正在深刻改变原有的乡村产业格局。来自农业农村部的数据显示,2024年全国休闲农业营业收入近9000亿元,比2020年增加近500亿元。现在到乡村住民宿、吃美食、买特产,已成为城乡居民消费新时尚。2024年全国农村网络零售额2.56万亿元,比2020年增加了7700亿元。

饱满圆润的广东荔枝、香甜软糯的洞庭香米、醇香浓厚的武夷岩茶……“十四五”期间,我国农业特色产业持续壮大。通过实施农业产业融合发展项目,农业农村部支持各地建设210个优势特色产业集群、250个现代农业产业园、1098个农业产业强镇项目,培育了一批像柞水木耳、枣

庄石榴等小而美、特而精的特色农产品。大家熟知的“夜市顶流”小龙虾,2024年产量近350万吨,比“十三五”末增加了100多万吨,不仅成为居民餐桌上的“爆品”,更是带动农民增收致富的“爆款”。

龙头企业的加快发展,顺利把“小农户”同“大市场”连接起来,保证增值收益更多留在当地、更多给予农民。“十四五”期间,各地各级农业农村部门分行业培育龙头企业,全产业链打造“链主”企业,带动上中下游主体协同发展。目前,全国县级以上龙头企业9.4万家,其中国家级龙头企业2250家,以农产品加工为主业的企业占比超过八成,营业收入超10亿元的龙头企业营收总额占比超过六成。

复合调味品企业扎堆谋上市

本报讯 郭秀娟 王悦彤 近日获悉,百利食品已通过北交所IPO辅导,辅导机构为招商证券,标志着这家西式复合调味品企业的上市进程迈出关键一步。不止百利食品,天味食品、太和坊、么麻子也在近期频传上市进展。

调味品企业扎堆冲刺IPO的背后,调味品行业正经历一场结构性转变。随着基础调味品市场增速放缓,复合调味料市场竞争焦点转向技术与定制能力,寻求上市成为调味品企业缓解资金压力、支持产能扩张、推动国际化布局的重要途径。

从新三板到北交所

百利食品成立于2012年11月,专注于西式复合调味品的研发、生产与销售,已形成以沙拉酱、番茄调料等酱汁类产品为主导,面包糠、调味粉等粉体类产品为第二增长曲线的业务格局。目前,百利食品的终端客户广布连锁餐饮、烘焙、零售终端以及电商新零售等领域。

财报显示,2023—2024年,百利食品营收分别为16.1亿元和19.1亿元,分别同比增长27.4%和19.1%;归母净利润分别为2.2亿元和2.8亿元,分别同比增长41.7%和24.1%。2025年上半年,百利食品营收10.39亿元,同比增长9.34%,归母净利润1.55亿元,同比增长11.26%。据百利食品介绍,在西式复合调味品领域,公司已成为能与丘比、味好美、卡夫亨氏、好乐门等

国外品牌竞争的少数国内企业之一。

2025年5月6日,百利食品在新三板挂牌。历时3个月至今,百利食品已顺利通过北交所上市的辅导验收。

上海至汇战略营销咨询机构总经理、首席顾问,中国调味品协会大数据中心特聘研究员张戟表示:“目前百利食品主要服务B端餐饮和零售客户,北交所上市后有利于其从餐饮流通渠道走向家庭消费市场,这有利于提升品牌溢价能力、扩大品牌影响力,反过来又能带动百利食品在餐饮流通渠道的发展,增强企业竞争力,增强其与国外品牌竞争的實力。”

调味品企业正集体拥抱资本市场

今年8月5日,欲成为“藤椒油第一股”的么麻子在北交所上市辅导备案申请已被受理;8月20日,已在上交所上市的“川味复合调味料第一股”天味食品宣布筹划在港股上市;9月1日,太和坊在新三板挂牌,并将下一个目标定为冲刺北交所“冬调第一股”。

上述企业均属于复合调味品企业,但业务更为细分、各有特色。么麻子主打藤椒调味油、椒麻味型复合调味料等产品,藤椒油占营收主导地位;天味食品主营复合调味料的研发、生产和销售,主要产品包括火锅调料、中式菜品调料、香辣酱等;太和坊的产品以香肠腊肉调料为主导、中式菜品调料和发酵调味品为特色。

各企业的上市目的也不尽相同。例如,百利食品拟募资用于项目

建设、研发中心升级,以提升企业竞争力;天味食品筹划赴港上市,旨在推动国际化战略并加速海外业务布局;太和坊董事长陈道福则坦言“挂牌新三板是公司拥抱资本市场、谋求更大发展的新起点”……

据了解,在企业扎堆冲刺IPO的背后,调味品行业正经历结构性转变。据勤策研究院数据,2024年中国调味品市场规模已达4981亿元,其中基础调味品作为行业基本盘,市场规模从2019年的3224亿元稳步增至2024年的3716亿元,但增速明显放缓,2023年甚至出现“零增长”,反映出市场进入“存量优化”阶段;受连锁餐饮集约扩张带动,复合调味料市场规模从2019年的857亿元跃升至2024年的1265亿元,年复合增长率达10.2%,同时也对企业的技术壁垒与场景定制能力提出更高要求。

盘古智库高级研究员江瀚表示,上市募资能缓解资金压力,为企业产能扩张、多元化等需求提供资金助力。而在资本市场的选择上,头部企业如天味食品,因具较高知名度,上市多为国际化需求。北交所门槛相对较低、定位贴近中小企业,适合中小规模企业募资产能扩张、新品研发等需求。同时北交所聚焦创新型中小企业,为成长阶段企业提供融资发展平台,且制度灵活,上市标准多元、交易市场化,能够提高上市效率、降低成本,并可及时提供资金,还能获得政策资源的支持,助力企业提升竞争力。

植物养生粉行业成健康食品赛道新势力

肉桂粉、亚麻籽粉、巴西莓粉、螺旋藻粉……这些植物粉末,正在悄然取代传统保健品,成为年轻人的养生新宠。这种被热捧的“嘲粉”风尚,真的是通往健康的捷径吗?

很多人都被它“圈粉”了

“亚麻籽粉、山药粉、无花果粉……这些产品的名字听起来给我的感觉就是比较健康的,然后我还会看它们的配料表,写的也都是植物本身,相对而言比较放心。”30多岁的周女士经常熬夜加班,为了增强体质,一直都在吃一些保健品,但那些保健品都是一粒一粒的胶囊或者片剂,有的还颗粒很大难以下咽,直到同事推荐了“超级粉粉”,她便换了“赛道”。

“我现在在喝的有巴西莓粉、奇亚籽粉,还有在实体店专门配的补气血的调理粉,口味都不错,有的夏天还能放在冰箱里冷藏后再喝,又是不一样的口感。”短短一个月,周女士就成了养生粉的忠实粉丝。在她看来,这些粉末的原材料本身所具有的营养、功效都是不争的事实,所以并不认为是“智商税”。“虽然短期内看不到什么效果,但对身体肯定没有坏处。”

年轻人为何爱“嘲粉”?笔者发现,除了养生需求之外,这些养生粉的价格也很亲民。比如某个专注“超级食物”领域品牌的羽衣甘蓝粉,50袋的价格为63元,每袋不到1.3元;更贵些的有机亚麻籽粉20条48元,每条也才2.4元,精准切中年轻人“低成本养生”的需求。“有时候跟豆浆搅拌在一起喝,有时候拌酸奶喝,每天早上都吃一袋,饱腹感强,解决我早饭问题的同时,还帮助排脂、促消化,又便宜又健康,很有性价比。”市民刘小姐吃甜菜根粉和羽衣甘蓝粉已经有近三个月的时间,最近,她还做攻略买了由黑米、黑豆、枸杞、核桃等制成的“五黑粉”,期待能对养发有帮助,而一斤才50多元。

在社交平台上搜索养生粉相关关键词,海量的笔记内容扑面而来,有介绍、有测评,还有不少网友给出了姜黄粉炒饭、巴西莓(粉)奶昔、肉桂(粉)拿铁等花样吃法,又在一定程度上刺激了消费者的尝新欲望和购买冲动。

它还有隐藏的健康陷阱

食物磨成粉后,营养价值到底会不会大打折扣?它又真适合所有人群无差别食用吗?这些依旧是很多人关心的问题。

南京同仁医院临床营养科主任、副主任医师渠慎强坦言,虽然其中的蛋白质、脂肪、矿物质、糖类等营养素影响不大,但部分维生素,尤其是水溶性和抗氧化类维生素(如维生素C、维生素E等)容易在加工过程中因细胞壁破坏而与空气接触发生氧化,导致营养流失。消费者需要根据实际需求,理性看待一些产品所宣称的功能、效果,不宜盲目跟风购买。

而对于孕妇、减重人士、糖尿病患者等特殊人群来说,这些养生粉还存在一个容易被忽视的健康隐患。“食物中完整的膳食纤维能够延缓其在胃肠道的吸收速度,帮助稳定血糖。但当食物被打磨成粉,纤维结构被破坏,在食用这些食物时,机体对它们的吸收速度显著加快,血糖生成指数(GI值)也发生改变,进而可能升高血糖。”渠慎强说。

对于胃肠功能较弱、消化不良的老年人,食材被打碎后更易消化,可适当食用。但对于血糖敏感人群、糖尿病患者以及需要控制体重的人群,则不建议长期或大量食用。“正常情况下,我们一般不推荐普通人群常吃粉类食品,尤其是替代主食。”渠慎强强调,对于健康人群而言,更建议尽量保留食材完整形态,均衡搭配营养,这才是维持长期健康更优的选择。

(许倩倩)