



重庆某奶油产线扩建项目 可行性研究报告案例

编制单位：北京尚普华泰咨询有限公司

联系电话：010-82885739

邮编：100080 邮箱：hfchen@shangpu-china.com

北京总公司：北京市海淀区苏州街3号大恒科技大厦6层

网址：<https://www.sunpul.cn>

第一章 项目总论

第一节 项目概况

一、项目名称

重庆某奶油产线扩建项目

二、建设单位

三、项目建设地点

四、项目建设内容及规模

本次项目建设内容包括两个方面：

- 1、对一期投资的奶油加工产线进行功能性改造，增加新品种的生产能力；
- 2、利用现有厂房预留区域****m²，新建奶油新品种生产线

本次项目设计产能（产能规模）：建成投产后年产各类奶油制品*****吨。

.....

五、项目建设期

六、项目估算投资及资金筹措

本项目总投资*****万元，其中，建筑工程费*****万元，设备购置费*****万元，安装工程费****万元，工程建设其他费用*****万元，预备费用****万元，流动资金为****万元。

序号	项目	合计（万元）	占总投资比例（%）
1	固定资产投资		
1.1	建设投资		
1.1.1	工程费用		
1.1.1.1	建筑工程费		
1.1.1.2	设备购置费		
1.1.1.3	安装工程费		
1.1.2	工程建设其他费用		
1.1.3	预备费用		
1.1.3.1	基本预备费用		
1.1.3.2	涨价预备费用		
1.2	建设期利息		
2	流动资金		
3	总计		

第二节 项目效益情况

一、经济效益

经测算，项目满负荷运营后，总产值达到*****万元，增加值达到*****万元。项目所得税后财务净现值为*****万元，内部收益率为**%，静态投资回收期为***年（不含建设期），动态投资回收期为****年（不含建设期）。从财务指标可以看出，项目各项财务指标处于较理想状态，项目盈利能力良好。

计算期内各年经营活动现金流入均大于现金流出；从经营活动、投资活动、筹资活动全部净现金流量看，营运期各年现金流入均大于现金流出，累计盈余资金逐年增加，项目具备财务生存能力。

序号	指标	单位	指标	备注
1	建筑面积	平方米		
2	总投资	万元		
2.1	固定资产投资	万元		
2.2	流动资金	万元		
3	营业收入	万元		
4	利润总额	万元		
5	净利润	万元		
6	总成本费用	万元		
7	上缴税金	万元		
7.1	上缴税金及附加	万元		
7.2	年上缴增值税	万元		
7.3	年上缴所得税	万元		
8	财务内部收益率	%		
		%		
9	静态投资回收期	年		
		年		
10	动态投资回收期	年		
		年		
11	财务净现值	万元		
		万元		
12	投资利润率	%		
13	投资利税率	%		
14	盈亏平衡点	%		

二、社会效益

第三节 项目编制依据、原则及范围

一、编制依据

二、编制原则

二、研究范围

第四节 研究项目主要结论

第二章 项目建设背景、需求分析及产出方案

第一节 规划政策符合性

一、政策背景

图表 6：国家层面相关政策

序号	发布机构	名称	主要内容
1	全国人民代表大会常务 委员会	《中华人民共和国 食品安全法》	食品安全风险监测和评估、食品安全标准、 食品生产经营规定、食品检验、食品进出口、 食品安全事故处置等。
2	中共中央办公厅、国务 院办公厅	《关于进一步强化 食品安全全链条 监管的意见》	对食用农产品和食品生产、贮存、运输、 寄递和配送、销售、消费、进口等各环节 进行了系统梳理
3	国家食品药品监督管 理总局	《食品生产许可 管理办法》	规范食品、食品添加剂生产许可活动，加 强食品生产监督管理，保障食品安全。
4	国家食品药品监督管 理总局	《食品经营许可 管理办法》	从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法 取得食品经营许可。
5	全国人民代表大会常 务委员会	《中华人民共和 国产品质量法》	加强对产品质量的监督管理，提高产品质 量水平，明确产品质量责任，保护消费者 的合法权益，维护社会经济秩序。
6	中华人民共和国国家 卫生健康委员会国家 市场监督管理总局	《食品安全国家 标准 植物油》 (GB2716-2018)	针对棕榈（仁）油、椰子油等烘焙油脂常 用原料，单独规定了酸价指标，并将食用 植物油的溶剂残留量限量从 50mg/kg 收 紧至 20mg/kg，明确压榨油不得检出溶剂 残留。
7	国家卫生健康委员会、 国家市场监督管理总 局	《食品安全国家 标准 稀奶油、奶 油和无水奶油》 (GB19646-2025)	新国标确立更科学的脂肪含量基准，明确 划分“稀奶油”与“调制稀奶油”的界限， 禁止添加植物油，并严格规范发酵、酸化 等工艺的标识要求，推动动物稀奶油定义

序号	发布机构	名称	主要内容
			标准化。
8	工业和信息化部、发展改革委、科学技术部、财政部、生态环境部、交通运输部、农业农村部、商务部、文化和旅游部、市场监管总局、银保监会	《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》 (2023年)	鼓励企业建设优质原料供应基地，强化与农户、合作社的利益联结，同时推动产区集聚发展和区域品牌创建
9	工业和信息化部、教育部、人力资源社会保障部、中国人民银行、市场监管总局、国家粮食和储备局、国家数据局	《食品工业数字化转型实施方案》 (2025年)	推动企业生产检测等工艺装备升级、建设数字化产业园区等；金融方面还鼓励银行创新产品，支持符合条件的食品企业上市融资

第二节 企业发展战略需求分析

一、是优化产能布局，实现规模效应的需要

烘焙油脂企业近年来呈现出明显的规模效应。由于奶油、黄油等的生产和销售对于生产环境、生产技术、设备投资、仓储和运输等都有着较高的要求，因此企业只有拥有完备的生产设备和技术支持，才能满足各个环节的高标准要求。随着我国食品安全监管的趋严，食品生产企业原料和生产流程等方面的政策标准不断完善，企业生产成本不断增加，规模优势和管理能力的重要性愈发明显。

当前烘焙油脂行业正处于整合升级阶段，2024年行业CR5仅为41.2%，市场集中度偏低，规模效应成为企业降本增效的关键抓手。南侨食品作为本土头部企业之一，现有产能已难以匹配其市场扩张节奏，西南地区作为烘焙油脂消费增长潜力区，2024年市场规模占比达25.07%，但当前产能布局相对薄弱，主要依赖华东、华南地区供给。

通过本项目建设，可有效提升西南地区产能供应，通过依托重庆作为西南物流枢纽，新建产线可辐射川渝、云贵等核心市场，提升订单响应速度。

二、是增加产品产能，满足市场需求的需要

中国烘焙油脂市场正迎来爆发式增长，2021-2025年年均复合增长率达

10.7%，2025 年市场规模已突破 278 亿元，市场需求持续旺盛。新建产线的产能补充具有明确的市场导向性：烘焙行业终端需求持续扩张，2025 年全国烘焙门店数量已突破 45 万家，规模以上烘焙食品制造企业主营业务收入增至 3120 亿元，对烘焙油脂的采购需求呈刚性增长。同时，家庭烘焙市场崛起，2024 年家庭烘焙用油脂消费量同比增长 22.5%，成为新的增长引擎。新建产线将通过产能扩容，满足连锁烘焙品牌、食品加工厂及家庭消费者的多元化需求，缓解现有产能不足导致的订单流失问题。

三、是增强企业竞争力的需要

.....

第三节 项目市场需求分析

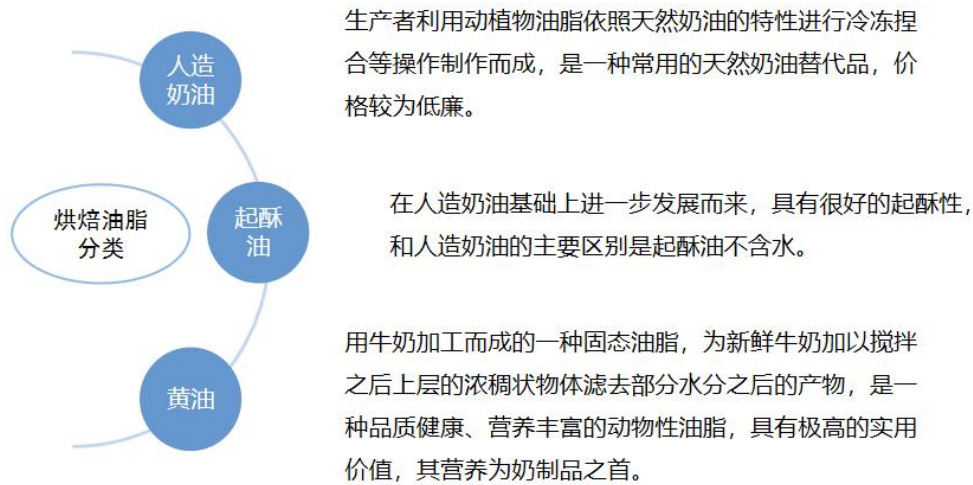
一、烘焙油脂市场

（一）定义

烘焙油脂,又称烘焙类油脂,指供烘焙食品加工制造所需的油脂类原料产品烘焙油脂是以猪油、牛油等动物油以及豆油、棕榈油等植物油为基料油脂,通过经过一系列物理或化学工艺制备而成,能够赋予加工食品特有的功能特性(如结构、风味、感官特性、货架期等)。烘焙油脂应用非常广泛,烘焙、冷饮、糖果、乳品中都含有大量的烘焙油脂。

烘焙油脂种类繁多,当前,烘焙油脂主要分为人造奶油、起酥油、黄油三大类。

图表 8：烘焙油脂行业分类



资料来源：华经产业研究院

（二）烘焙油脂行业产业链

烘焙油脂行业上游主要是包括植物油料（大豆、棕榈、菜籽、葵花籽等）、动物脂肪（牛脂、猪脂等）、添加剂（乳化剂、抗氧化剂、风味剂等）等原材料供应商；中游为烘焙油纸行业，包括人造奶油、起酥油和黄油三大细分市场；烘焙油脂的下游主要是烘焙食品行业、各类销售终端及消费者，烘焙食品通过商超、餐饮店、连锁店、便利店、线上平台等多种渠道进行销售，最终到达消费者手中。

1、上游原料市场（棕榈油、大豆油、乳脂等）价格波动影响

上游原料市场（棕榈油、大豆油、乳脂等）价格波动对烘焙油脂行业的影响深远且复杂，其变动不仅直接作用于生产成本结构，还通过供应链传导机制重塑企业定价策略、产品组合及区域布局。近年来，全球地缘政治冲突频发、极端气候事件加剧以及国际贸易政策调整共同推动主要植物油与动物脂肪价格呈现高波动特征。根据联合国粮农组织（FAO）2025年6月发布的《食品价格指数报告》，2024年全球棕榈油平均价格为每吨832美元，较2021年上涨27.4%，其中2023年第四季度因印尼出口限制政策收紧，单月涨幅一度达12.3%。中国作为全球最大棕榈油进口国，2024年进口量达580万吨（海关总署数据），对外依存度超过90%，价格敏感性极高。棕榈油在烘焙油脂中广泛用于起酥油和人造奶油的复配体系，其价格每上涨10%，将导致中低端烘焙油脂产品单位成本上升

约 3.5% 至 4.2%（中国粮油学会油脂分会，2025 年行业成本模型测算）。

与此同时，大豆油作为国内自给率相对较高的植物油品种，受国产大豆产量制约及压榨利润波动影响，2024 年国内一级大豆油均价为 8,250 元/吨，同比上涨 9.8%（国家粮油信息中心，2025 年 1 月数据）。尽管大豆油在烘焙专用油脂中的直接使用比例低于棕榈油，但其作为调和基础油及替代选项，在棕榈油价格剧烈波动时成为企业调整配方的重要缓冲工具，其价格稳定性直接影响烘焙油脂企业的原料切换灵活性与库存管理策略。

乳脂作为高端烘焙油脂的关键成分，尤其在黄油、稀奶油及天然起酥油中占据不可替代地位，其价格走势则更多受全球乳制品供需格局及国内奶源建设进度影响。据国际乳品联合会（IDF）2025 年中期报告，2024 年全球黄油平均离岸价为 4850 美元/吨，较 2022 年峰值回落 15%，但仍处于历史高位区间。中国乳脂进口依赖度高达 65%以上，主要来源包括新西兰、欧盟及澳大利亚，2024 年进口乳脂类产品总量达 32.7 万吨（中国海关统计），同比增长 6.3%。乳脂价格每波动 5%，将导致高端烘焙油脂毛利率变动 2.8 至 3.5 个百分点（中国焙烤食品糖制品工业协会，2025 年企业调研数据）。随着消费者对“清洁标签”和天然成分偏好的增强，乳脂在高端烘焙产品中的使用比例持续提升，进一步放大了其价格波动对细分市场盈利能力的影响。

更深层次的影响体现在产业结构调整与技术路线选择上。面对棕榈油可持续认证（RSPO）成本上升及环保政策趋严，部分企业加速推进高油酸葵花籽油、菜籽油等替代油脂的研发应用，以降低单一原料依赖风险。同时，价格波动促使行业集中度进一步提升，中小型企业因缺乏议价能力与风险管理手段，在 2023—2024 年间退出率高达 18%（国家市场监督管理总局企业注销数据库统计），而头部企业则通过纵向整合——如中粮集团布局海外棕榈种植园、金龙鱼强化大豆压榨一体化——构建更具韧性的原料保障体系。未来五年，随着《“十四五”现代农产品流通体系建设规划》对粮油储备与应急调控机制的完善，以及国内生物柴油政策对废弃油脂回收利用的激励，烘焙油脂上游原料市场的波动幅度或有所收敛，但结构性矛盾仍将长期存在。

2、下游烘焙食品行业对油脂品质与定制化需求变化

近年来，中国烘焙食品行业持续扩张，带动对上游烘焙油脂品质要求与定制

化需求发生显著演变。根据中国焙烤食品糖制品工业协会发布的《2024 年中国烘焙行业年度发展报告》，2024 年全国烘焙食品市场规模已突破 3200 亿元，年均复合增长率达 9.7%，预计到 2026 年将超过 4000 亿元。

在这一增长背景下，烘焙企业对油脂原料的性能、稳定性、健康属性及风味适配性提出更高标准。传统通用型油脂逐渐难以满足细分品类对起酥性、乳化性、氧化稳定性及加工适配性的差异化需求，促使油脂供应商从“标准化供应”向“功能性定制”转型。

以高端西点、中式酥点、冷冻面团及预包装烘焙产品为代表的细分赛道，对油脂熔点区间、脂肪酸组成、反式脂肪含量及乳化体系的精准控制提出明确指标。例如，用于可颂类产品的起酥油需具备 32-38℃ 的精准熔程，以确保层状结构形成与烘烤膨胀率；而用于中式桃酥的专用油脂则要求高饱和脂肪酸比例以提升酥脆度与货架期稳定性。欧睿国际（Euromonitor）2025 年数据显示，中国烘焙企业中已有 67% 在产品开发阶段与油脂供应商开展联合研发，较 2020 年提升 23 个百分点，反映出产业链协同创新趋势的深化。

健康消费理念的普及进一步重塑油脂需求结构。国家卫生健康委员会《中国居民营养与慢性病状况报告（2023 年）》指出，超过 62% 的城市消费者在购买烘焙食品时主动关注脂肪类型与反式脂肪含量。在此驱动下，零反式脂肪、低饱和脂肪、富含不饱和脂肪酸（如高油酸葵花籽油、低芥酸菜籽油基复合脂）的烘焙专用油脂需求快速上升。据中国食品科学技术学会 2025 年调研，2024 年国内零反式脂肪烘焙油脂市场规模同比增长 21.4%，占整体烘焙油脂市场的 34.6%，预计 2026 年该比例将突破 45%。与此同时，清洁标签（Clean Label）趋势推动油脂配方简化，消费者偏好天然乳化剂（如卵磷脂、单甘酯）替代化学合成添加剂，要求油脂在维持加工性能的同时减少成分表复杂度。部分头部烘焙品牌如元祖、桃李、巴黎贝甜已在其高端产品线全面采用非氢化植物基定制油脂，并在包装显著位置标注“0 反式脂肪”“非氢化”等健康宣称，形成差异化竞争壁垒。

定制化需求亦体现在风味融合与功能性拓展层面。随着新中式烘焙、地域特色糕点及跨界联名产品的兴起，油脂不再仅作为结构支撑材料，更成为风味载体与质构调节器。例如，用于广式月饼的专用油脂需兼容高糖高油体系并承载咸蛋黄、流心奶黄等复杂馅料风味，要求油脂具备优异的风味包容性与热稳定性；而

用于网红麻薯、碱水面包等产品的油脂则需在低温冷冻或高湿环境中保持弹性与延展性。据凯度消费者指数 2025 年 Q2 数据，38%的 Z 世代消费者愿为“独特口感体验”支付 15%以上溢价，推动烘焙企业对油脂进行微结构设计（如控制甘油三酯晶型、调控固体脂肪含量 SFC 曲线）。此外，功能性油脂需求初现端倪，如添加植物甾醇、中链甘油三酯（MCT）或 Omega-3 脂肪酸的烘焙专用脂，虽目前占比不足 5%，但年增速超过 30%，预示未来高附加值细分市场的潜力。油脂供应商需依托脂质科学、食品工程与感官评价体系，构建从原料筛选、结构设计到终端验证的全链条定制能力，方能在 2026-2030 年竞争格局中占据技术制高点。

（三）烘焙油脂行业发展现状

随着居民生活水平提高以及饮食结构日趋多元化，我国烘焙行业市场规模近几年稳步增长，对烘焙油脂需求走高。中国烘焙油脂市场长期保持高速增长态势，2014-2023 年间我国烘焙油脂市场规模从 168.75 亿元增长至 546.15 亿元，复合增长率达 13.94%。细分产品来看，人造奶油市场占比最大，增速最快；其次是起酥油；天然黄油不管是口感还是营养都要远胜于前两者，但价格也相对较高，因此市场规模不大。这一增长得益于烘焙食品逐渐成为居民日常消费品，不管是连锁烘焙品牌的门店扩张，还是家庭烘焙的兴起，都持续拉动烘焙油脂需求。同时，其应用场景也突破烘焙领域，向冷饮、糖果、乳品等多领域延伸，进一步拓宽了市场空间。此外，零反式脂肪酸等健康细分品类增长尤为迅猛，2024 年该类产产品市场规模达 42.7 亿元，同比增长 31.5%，预计 2025-2029 年复合年增长率将维持在 25% 以上。

1、烘焙油脂细分品类需求结构演变趋势

近年来，中国烘焙油脂细分品类的需求结构呈现出显著的动态演变特征，这一变化既受到消费端健康意识提升的驱动，也受到产业链技术升级与政策导向的双重影响。根据中国焙烤食品糖制品工业协会（CBIA）2024 年发布的《中国烘焙行业年度发展报告》显示，2023 年国内烘焙油脂市场规模达到 286 亿元，其中植物奶油（植脂奶油）仍占据主导地位，占比约为 52.3%；天然奶油（动物奶油）占比稳步提升至 28.7%，较 2019 年增长 9.2 个百分点；专用烘焙油脂（如起酥油、高熔点油脂等）占比为 15.1%；其余为复合型或功能性烘焙油脂，占比约

3.9%。值得注意的是，天然奶油的增速在 2021—2023 年间年均复合增长率（CAGR）达 17.4%，远高于整体市场 9.8% 的平均水平，反映出高端化、健康化消费趋势的加速渗透。

消费者对反式脂肪酸危害的认知持续深化，成为推动烘焙油脂品类结构重塑的关键因素。国家卫生健康委员会于 2023 年修订的《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2023）进一步收紧了对工业反式脂肪的使用限制，促使烘焙企业加速淘汰氢化植物油。在此背景下，零反式脂肪植脂奶油产品快速迭代，采用棕榈仁油、椰子油等非氢化油脂作为基料，通过酯交换或分提工艺实现物理结构优化。据艾媒咨询（iiMedia Research）2025 年一季度调研数据显示，73.6% 的连锁烘焙品牌已全面切换至零反式脂肪植脂奶油，其中华东与华南地区替换率分别达 81.2% 与 78.5%，显著高于全国平均水平。与此同时，天然奶油因不含人工添加剂、口感醇厚等优势，在中高端烘焙场景中获得青睐，尤其在生日蛋糕、法式甜点等品类中渗透率持续走高。

专用烘焙油脂的需求结构亦发生结构性调整。传统起酥油因高饱和脂肪含量面临市场压力，而功能性专用油脂如高稳定性煎炸油、低饱和脂肪烘焙专用油、富含中链甘油三酯（MCT）的健康型油脂等新兴品类快速崛起。中国粮油学会油脂分会 2024 年发布的《烘焙专用油脂技术发展白皮书》指出，2023 年功能性烘焙油脂市场规模同比增长 21.3%，其中 MCT 油脂在无糖/低糖烘焙产品中的应用增长尤为突出，主要服务于健身人群与糖尿病患者等细分消费群体。此外，随着预制烘焙品（如冷冻面团、预拌粉）产业链的成熟，对油脂的乳化性、氧化稳定性及冷冻耐受性提出更高要求，推动油脂企业开发定制化解决方案。例如，嘉吉、益海嘉里等头部企业已推出适用于冷冻面团体系的复合脂质体系，有效延长产品货架期并提升复烤口感。

区域消费差异进一步加剧了细分品类需求的多元化。北方市场偏好酥脆口感，对高熔点起酥油需求稳定；南方市场更注重奶油的轻盈与清新，天然奶油与植物基奶油混合产品接受度较高；而西南与华中地区则对价格敏感度较高，中端植脂奶油仍为主流。美团《2024 年中国烘焙消费趋势洞察》显示，一线城市天然奶油蛋糕订单占比达 64.8%，而三线及以下城市仅为 31.2%，反映出品类升级存在明显的梯度差异。此外，Z 世代与新中产群体对“清洁标签”（Clean Label）

的追求，促使烘焙油脂向非转基因、有机认证、可持续棕榈油（RSPO 认证）等方向演进。据欧睿国际（Euromonitor）2025 年预测，到 2026 年，具备可持续认证的烘焙油脂产品在中国市场的渗透率有望突破 18%，较 2023 年提升近一倍。

综上所述，中国烘焙油脂细分品类的需求结构正经历由“成本导向”向“健康导向”与“功能导向”并重的深刻转型。植脂奶油通过技术革新维持基本盘，天然奶油凭借品质优势持续扩容，专用油脂则依托应用场景精细化实现价值跃升。未来五年，随着消费者认知深化、法规标准趋严及产业链协同创新，烘焙油脂市场将进一步呈现高端化、功能化、绿色化的发展格局，企业需在原料溯源、工艺创新与消费教育等维度构建系统性竞争壁垒，以应对结构性变革带来的机遇与挑战。

2、供给端产能布局与区域集中度分析

中国烘焙油脂行业的供给端产能布局呈现出显著的区域集聚特征，主要集中在华东、华南及华北三大经济圈，其中华东地区凭借完善的产业链配套、密集的食品加工企业集群以及便利的港口物流体系，成为全国烘焙油脂产能最为集中的区域。据中国粮油学会油脂分会 2024 年发布的《中国烘焙油脂产业发展白皮书》显示，截至 2024 年底，华东地区（包括江苏、浙江、上海、山东）烘焙油脂年产能合计达到 128 万吨，占全国总产能的 43.6%；华南地区（广东、福建、广西）以 76 万吨的年产能位居第二，占比 25.9%；华北地区（河北、天津、北京）年产能为 42 万吨，占比 14.3%。其余产能则零星分布于华中、西南和东北地区，合计占比不足 16.2%。这种高度集中的产能格局与下游烘焙食品企业的区域分布高度吻合，形成了“原料—加工—消费”一体化的区域性闭环生态。例如，广东省作为全国最大的烘焙食品生产与消费市场之一，聚集了如广州酒家、桃李面包华南基地、曼可顿等大型终端企业，直接拉动了区域内烘焙油脂的本地化供应需求。与此同时，江苏省依托南通、苏州、无锡等地的油脂精炼与改性技术优势，吸引了益海嘉里、中粮集团、嘉吉中国等跨国及本土龙头企业设立烘焙专用油脂生产基地，进一步强化了华东地区的产能主导地位。

从企业层面看，行业头部企业在产能布局上普遍采取“核心区域集中+战略节点辐射”的策略。以益海嘉里为例，其在全国设有 6 个烘焙油脂专用生产线，其中 3 条位于江苏昆山、南通及山东青岛，合计年产能达 35 万吨，占其国内总

产能的 68%；中粮油脂则在天津、东莞、成都分别布局生产基地，形成覆盖华北、华南与西南市场的三角支撑结构，2024 年其烘焙油脂总产能约为 28 万吨。值得注意的是，近年来部分企业开始向中西部地区延伸产能布局，以应对区域消费升级与成本优化的双重驱动。例如，丰益国际于 2023 年在四川眉山投资建设年产 8 万吨烘焙油脂项目，预计 2026 年全面投产；山东渤海油脂也在湖北武汉新建一条 5 万吨/年的起酥油生产线，旨在辐射华中及长江中游城市群。此类战略调整虽尚未显著改变整体区域集中度，但预示着未来五年产能分布可能出现结构性松动。根据国家统计局与艾媒咨询联合发布的《2025 年中国食品工业产能迁移趋势报告》，预计到 2030 年，华东地区烘焙油脂产能占比将小幅下降至 40%左右，而华中与西南地区合计占比有望提升至 20%以上。

产能集中度的另一维度体现在企业 CR5（前五大企业集中度）指标上。据中国食品工业协会 2025 年一季度数据显示，益海嘉里、中粮油脂、嘉吉中国、邦吉（中国）及山东渤海油脂五家企业合计占据国内烘焙油脂市场约 61.3%的产能份额，较 2020 年的 52.7%显著提升，反映出行业整合加速与规模效应凸显的趋势。这种高集中度不仅源于头部企业在原料采购、技术研发与渠道网络上的综合优势，也与其在功能性烘焙油脂（如零反式脂肪酸起酥油、高稳定性植脂奶油）领域的持续投入密切相关。例如，益海嘉里自 2021 年起在其华东基地全面推行酶法酯交换工艺，实现反式脂肪含量低于 0.3%的行业领先水平，有效巩固了其高端产品市场份额。

此外，环保政策趋严亦对中小产能形成挤出效应。生态环境部 2024 年出台的《食品加工行业挥发性有机物排放标准》要求烘焙油脂生产企业必须配备 VOCs 治理设施，导致部分缺乏资金升级设备的中小厂商被迫退出或被并购，进一步推高了区域与企业层面的集中度。综合来看，当前中国烘焙油脂供给端的产能布局既体现了历史形成的产业惯性，也正在经历由技术升级、环保约束与市场扩张共同驱动的结构重塑，这一趋势将在 2026 至 2030 年间持续深化，并对企业的区域战略选择与竞争壁垒构建产生深远影响。

（四）行业市场竞争

行业市场竞争相对激烈，内资品牌从价格竞争逐步过渡到品质竞争。烘焙油脂早期依赖于国外进口，但由于进口油脂产量少、价格高、难以满足市场需求，

国内企业逐步崛起，形成了全国性巨头与区域性品牌共存的局面。一方面，中粮集团、丰益国际、南侨食品等头部企业凭借技术专利、供应链优势和大客户渠道，在连锁烘焙等商用领域占据主导地位，仅头部巨头就在连锁烘焙渠道占据 68.4% 的市场份额。例如南侨食品 2024 年上半年烘焙油脂业务营收达 7.56 亿元，占总营收的 48.3%。另一方面，区域性品牌聚焦本地化市场，通过适配地方烘焙口味、完善社区渠道服务等方式，在县域及小微烘焙门店市场保持高货架占有率，形成差异化竞争优势。同时，嘉吉、不二制油等国际企业也凭借品牌和技术实力，在国内市场占据一定份额。

图表 9：烘焙油脂行业主要企业

企业名称	主要业务	主要品牌 / 系列
嘉吉粮油（南通）有限公司	饲料、油脂、淀粉等生产和销售	星贝可、融佳、焙芙
南海油脂工业（赤湾）有限公司	各种动、植物油脂，及油脂分装和仓储业务	金味、金鹏、花旗、银鹏
南侨食品	专业生产烘焙应用油脂、淡奶油、冷冻面团产品	南侨经典侨澳仕、南侨欧仕、南侨维佳、玉峰、南系列
阿胡斯卡尔斯油脂（张家港）有限公司	食品配料、食用油脂制品、食品添加剂等	用于面包店、乳制品、巧克力、植物性食品等，如 AKoPlanet™
不二制油（张家港）有限公司	油脂、糕点与面包制造原材料	维芙
英联马利食品（东莞）有限公司	食用油脂制品产品的研发、生产和销售	金帝皇、名师来、美膳
艾迪科食品（常熟）有限公司	食用油脂制品、食品馅料等	莉仕
张家港统清食品有限公司	起酥油、液态奶油、黄油、猪油等	统一、统清

（五）行业发展趋势与前景

近年来消费作为市场经济发展的重要组成部分，有效带动社会消费品零售总额提升，消费板块成为市场领涨主力，其中休闲食品等细分领域涨幅领先。从消费结构来看，2025 年前三季度，全国居民人均食品烟酒消费支出 6359 元，增长 2.5%，占人均消费支出的比重为 29.5%，其作为基础消费，市场规模稳定，是居民消费的核心组成部分。随着居民生活水平提高以及饮食结构日趋多元化，我国烘焙行业市场规模近几年稳步增长，烘焙食品行业市场空间巨大，且三四线城市

的烘焙产品消费水平尚远低于北京、上海等一线城市，市场目前正处于高速发展期，为上游烘焙油脂生产企业的带来了广阔的市场空间。

从消费者需求来看，消费者在购买烘焙产品时更关注“好吃、新鲜、品质”，相较于以往依赖品牌背书，如今消费者更倾向于为“现烤”“手作”等强调新鲜体验的概念付费。同时，消费偏好也出现明显转变：从过去追求“料多、量大”，转向更加关注原料本身的品质与健康属性，即关注烘焙乳原料的品质，消费者会通过查看产品标签，主动关注热量含量与添加剂情况，这也反映了消费者时下对于健康烘焙的日益关注。

预计 2030 年中国烘焙油脂市场规模有望达到 700 亿元以上，年均复合增长率达 7.2%。行业将实现从规模扩张向质量提升的转变，产品结构向健康化、功能化、专用化演进。区域布局更加均衡，中部地区将形成若干个新的产业集群，西部地区将发展特色油脂产业，全国将形成“东部优化、中部崛起、西部特色”的区域发展格局。行业集中度将进一步提升，头部企业可以通过技术创新、品牌建设和渠道拓展巩固市场地位，中小企业可以通过差异化策略在细分市场找到生存空间。

1、健康油脂配方研发

未来中国烘焙油脂行业将更加注重产品的健康属性。研发重点会放在开发更健康的油脂配方上，例如含有 Omega-3 脂肪酸的油脂配方，同时减少反式脂肪含量等，以满足消费者对健康的需求。

2、植物基烘焙油脂发展

随着植物基食品趋势的兴起，植物基烘焙油脂在中国将得到进一步发展。这能够满足素食主义者以及追求健康生活方式消费者的需要，拓宽了烘焙油脂的消费群体。

3、工艺改进

技术进步始终是推动行业发展的动力之一。烘焙油脂行业及其产品的工艺技术不断进步，能更有效地推动中国烘焙油脂行业发展。例如更先进的油脂提取、精炼技术等，有助于提高产品质量和生产效率。

4、针对特定人群的产品开发

在市场细分方面，烘焙油脂的消费群体将进一步扩大。除了传统的大众消费

群体,针对婴幼儿、老年人以及慢性病患者等特定人群的烘焙油脂产品将会增多,以满足不同人群的特殊需求。

二、淡奶油市场

.....

第四节 项目建设内容、规模和产出方案

第五节 项目商业模式

.....

第三章 项目选址与要素保障

第一节 项目建设地址

一、具体位置

二、相关产业和支持产业分析

第二节 项目建设条件

一、地理环境

二、交通区位

三、经济概况

四、人口收入

第三节 要素保障能力分析

第四章 项目建设方案

第一节 项目技术方案

第二节 设备方案

第三节 项目工程该方案

第四节 项目实施进度安排

第五章 项目运营方案

第一节 生产经营方案

第二节 安全保障方案

第三节 运营管理方案

第六章 项目投融资与财务方案

第一节 项目总投资估算

一、工程费用估算

二、工程建设其他费用

三、预备费（不可预见费）

四、流动资金估算

五、总投资估算

第二节 项目盈利能力分析

一、评价依据

二、假设条件

三、营业收入及税金估算

项目建成后，将形成良性的资金链循环。项目完全运营后，年均营业收入*****万元。主要产品产能及价格如下：

图表 32：项目服务方案

序号	业务名称	平均年业务量	业务单价	业务额（万元）	备注
1					
2					
3					
4					

项目税金附加计算依据如下：

- (1) 城市维护建设税=增值税*7%;
- (2) 国家及地方教育附加税=增值税*(3%+2%);
- (3) 增值税=销项税额-进项税额(税率 16%)

具体数据见附表《项目营业收入和税金估算表》

四、项目成本费用估算

五、项目利润估算

六、现金流预测

七、敏感性分析

八、盈亏平衡分析

第三节 项目融资方案

一、长期贷款

二、流动资金贷款

第四节 债务清偿能力分析

第五节 财务可持续性分析

第七章 项目效果分析

第一节 生态环境影响分析

第二节 节能及碳排放性分析

第三节 经济影响评价

第四节 社会影响评价

第八章项目风险分析及防范措施

第一节资金风险与对策

一、投资估算风险

二、资金风险

第二节市场风险

第三节人力资源风险及防范措施

第九章结论与建议

第一节结论

第二节建议

附表：

尚普华泰咨询各地联系方式

北京总部：北京市海淀区苏州街3号大恒科技大厦6层

联系电话：010-82885739 13671328314

河北分公司：河北省石家庄市长安区广安大街16号美东国际D座6层

联系电话：0311-86062302 15130178036

山东分公司：山东省济南市历下区东环国际广场A座11层

联系电话：0531-61320360 13678812883

天津分公司：天津市和平区南京路189号津汇广场二座29层

联系电话：022-87079220 13920548076

江苏分公司：江苏省南京市秦淮区汉中路169号金丝利国际大厦13层

联系电话：025-58864675 18551863396

上海分公司：上海市浦东新区商城路800号斯米克大厦6层

联系电话：021-64023562 18818293683

陕西分公司：陕西省西安市高新区沣惠南路16号泰华金贸国际第7幢1
单元12层

联系电话：029-63365628 15114808752

广东分公司：广东省广州市天河区珠江西路21号粤海金融中心12楼

联系电话：020-84593416 13527831869

深圳分公司：深圳市福田区深南大道 2008 号凤凰大厦 2 栋 26 层

联系电话：0755-23480530 15818652049

重庆分公司：重庆市渝中区民族路 188 号环球金融中心 12 层

联系电话：023-67130700 18581383953

浙江分公司：浙江省杭州市上城区西湖大道一号外海西湖国贸大厦 15 楼

联系电话：0571-87215836 13003685326

湖北分公司：湖北省武汉市汉口中山大道 888 号平安大厦 21 层

联系电话：027-84738946 18163306806