2024-2029年中国人造肉行业趋势前瞻与投资战略规划分析报告

目 录

CONTENTS

——综述篇——
第1章：人造肉行业综述及数据来源说明
1.1 人造肉行业的界定
1.1.1 人造肉定义
1.1.2 人造肉的主要优势
1.1.3 人造肉专业术语说明
1.1.4 行业所属的国民经济分类
1.1.5 人造肉行业监管
1、行业主管部门及监管
2、行业自律组织
1.1.6 行业相关食品生产及加工的规范标准
1、中国人造肉相关行业标准体系建设
2、中国人造肉相关行业标准汇总
3、中国人造肉行业重点标准解读
1.2 人造肉产业画像
1.2.1 人造肉产业链结构梳理
1.2.2 人造肉产业链生态全景图谱
1.3 本报告数据来源及统计标准说明
1.3.1 本报告研究范围界定
1.3.2 本报告权威数据来源
1.3.3 本报告研究方法及统计标准说明
——现状篇——
第2章：全球人造肉行业现状及趋势分析
2.1 全球人造肉行业发展历程
2.1.1 全球人造肉发展历程
2.1.2 全球人造肉发展特点
2.2 全球人造肉行业发展现状分析
2.2.1 全球人造肉监管环境
2.2.2 全球人造肉社会环境
2.2.3 全球肉类需求情况
2.2.4 全球人造肉需求潜力分析
2.3 全球人造肉行业市场规模体量
2.4 全球人造肉行业市场竞争格局
2.4.1 全球人造肉行业竞争格局
1、区域竞争格局
2、企业/品牌竞争格局
（1）全球人造肉行业主要企业类型及业务情况
（2）全球肉类替代品企业/品牌竞争格局
2.4.2 全球人造肉行业投融资现状
2.4.3 全球人造肉行业发展最新动向
2.5 美国人造肉行业发展现状
2.5.1 美国人造肉行业发展环境
1、素食在美国较为流行
2、全美人造肉市场复购率有待上升
3、细胞培养肉市场化发展将近
2.5.2 美国人造肉行业市场规模
1、市场规模
2、销售渠道
2.6 全球人造肉发展趋势预判及市场前景预测
2.6.1 全球人造肉市场发展前景
1、全球人造肉渗透率前景

2、全球人造肉行业市场规模预测
2.6.2 全球人造肉发展趋势分析
第3章：中国人造肉行业发展状况分析
3.1 中国人造肉行业发展历程
3.2 人造肉行业技术环境分析
3.2.1 人造肉行业关键技术分析
1、植物肉制作技术
（1）挤压技术
（2）静电纺丝技术
（3）3D打印技术
2、培养肉制作技术
3.2.2 人造肉主要研究成果
1、国内人造肉主要研究团队和成果
2、国外人造肉主要研究团队和主要成果
3、国内人造肉技术现状
3.2.3 人造肉技术问题分析
3.2.4 人造肉行业专利申请及获得情况
1、专利申请及授权情况
2、热门专利申请人情况
3、热门专利技术情况
3.2.5 人造肉技术发展趋势
3.2.6 技术环境对人造肉行业发展的影响分析
3.3 中国人造肉行业发展现状分析
3.3.1 人造肉行业供给现状分析
1、传统素肉公司
2、休闲食品公司
3、初创人造肉企业
3.3.2 人造肉行业需求现状分析
1、中国肉类产品消费情况
2、中国人造肉行业认知与购买行为
（1）不同区域的认知情况
（2）消费者对不同类型人造肉的认知程度
（3）消费者对不同类型人造肉的购买倾向
（4）消费者对人造肉的认知渠道
（5）购买驱动因素
（6）购买产品倾向
（7）购买后评价
（8）消费者购买人造肉阻碍因素
（9）消费者流失原因
3、中国人造肉需求潜力分析
3.4 中国人造肉市场规模分析
3.5 人造肉行业发展痛点分析
3.5.1 人造肉成本高于普通养殖肉
3.5.2 人造肉的口感无法比拟真肉
3.5.3 人造肉可能存在食品安全问题
第4章：人造肉行业市场竞争状况及融资并购分析
4.1 中国人造肉行业市场竞争布局状况
4.1.1 中国人造肉行业竞争者入场进程
4.1.2 中国人造肉行业竞争者省市分布热力图
4.1.3 中国人造肉行业竞争者战略布局状况
4.2 中国人造肉行业市场竞争格局分析
4.2.1 中国人造肉行业主要企业类型
4.2.2 中国人造肉行业市场竞争格局
4.2.3 中国人造肉行业市场竞争要素
1、产品的丰富性
2、技术端的积累
3、产品差异性。
4、提供解决方案
5、规模优势

4.3 中国人造肉行业五力竞争分析
4.3.1 行业现有竞争者分析
4.3.2 行业潜在进入者威胁
4.3.3 行业替代品威胁分析
4.3.4 行业供应商议价能力分析
4.3.5 对行业购买者议价能力分析
4.3.6 中国人造肉行业竞争情况总结
4.4 中国人造肉行业投融资动态及热门赛道
4.4.1 资金来源
4.4.2 融资事件
4.4.3 融资规模
第5章：中国人造肉产业上游原料市场分析
5.1 中国人造肉成本结构分析
5.2 中国人造肉原材料市场一：大豆市场分析
5.2.1 中国大豆市场供给分析
1、种植面积
2、产量
3、出口规模
5.2.2 中国大豆市场需求分析
1、销量
2、进口规模
5.2.3 中国大豆供需平衡及未来价格走势
5.2.4 中国大豆市场发展对人造肉行业发展的影响分析
5.3 中国人造肉原材料市场二：畜牧业市场分析
5.3.1 中国畜牧业供给规模
1、养殖数量
2、产量
5.3.2 中国畜牧业需求规模
1、消费量
2、产值
5.3.3 中国畜牧业市场发展对人造肉行业发展的影响分析
第6章：中国人造肉主要产品发展分析
6.1 人造肉行业产品结构概况
6.2 植物肉市场发展现状分析
6.2.1 植物肉概述
6.2.2 植物肉供给现状分析
6.2.3 植物肉企业现状分析
6.2.4 植物肉优劣势分析
6.3 培养肉市场发展现状分析
6.3.1 培养肉概述
6.3.2 培养肉发展概述
6.3.3 培养肉优劣势分析
6.3.4 培养肉市场前景预测
第7章：全球及中国人造肉行业领先企业案例分析
7.1 人造肉行业企业发展总况
7.2 全球主要人造肉企业分析
7.2.1 Beyond Meat公司
1、企业发展历程简析
2、企业基本信息介绍
3、企业产品布局情况
4、企业经营情况分析
5、企业业务结构分析
6、企业融资情况分析
7、企业在华业务情况
7.2.2 Impossible Foods公司
1、企业发展历程简析
2、企业基本信息介绍
3、企业业务布局情况
4、企业融资情况分析

5、公司发展最新情况
7.2.3 Mosa Meat
1、企业发展历程简析
2、企业基本信息介绍
3、企业人造肉业务的布局及发展现状
4、企业融资情况分析
7.3 中国人造肉行业企业布局分析
7.3.1 烟台双塔食品股份有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业基本信息
（2）企业发展历程
2、企业业务架构及经营情况
（1）公司业务板块
（2）公司产品结构
（3）公司经营情况
（4）公司销售情况
3、企业人造肉业务布局及发展状况
4、企业人造肉发展最新动向
（1）企业人造肉业务定位
（2）企业人造肉研发投入
5、企业人造肉业务优劣势分析
7.3.2 山东赫达股份有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业基本信息
（2）企业发展历程
2、企业业务架构及经营情况
（1）公司业务板块
（2）公司经营情况
（3）公司销售模式
3、企业人造肉发展最新动向及发展状况
（1）企业在人造肉业务的优势
（2）企业人造肉原材料产能情况
4、企业人造肉发展最新动向
5、企业人造肉业务优劣势分析
7.3.3 金字火腿股份有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业基本信息
（2）企业发展历程
2、企业业务架构及经营情况
（1）公司业务板块
（2）公司产品结构
（3）公司经营情况
（4）公司销售模式
3、企业人造肉发展最新动向及发展状况
（1）企业人造肉业务类型
（2）企业人造肉研发投入、专利技术及资质能力
4、企业人造肉产品业务优劣势分析
7.3.4 深圳齐善食品有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
（1）公司业务板块
（2）公司客户资源
3、企业人造肉产品业务
（1）企业人造肉业务类型
（2）企业人造肉研发投入、专利技术及资质能力
4、企业人造肉产品业务优劣势分析
7.3.5 宁波市素莲食品有限公司

1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
（1）公司业务板块
（2）公司客户资源
3、企业人造肉产品业务
（1）企业人造肉业务类型
（2）企业人造肉研发投入、专利技术及资质能力
4、企业人造肉发展最新动向
5、企业人造肉产品业务优劣势分析
7.3.6 杭州郝姆斯食品有限公司（百草味）
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
（1）企业整体业务架构
（2）企业整体经营情况
（3）企业重要合作伙伴
3、企业人造肉产品业务
（1）企业人造肉业务科研投入及创新成果追踪
（2）企业人造肉车业务投融资及兼并重组动态追踪
4、企业人造肉产品业务优劣势分析
7.3.7 深圳市星期零食品科技有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
（1）企业整体业务架构
（2）企业整体经营情况
（3）企业整体客户资源
3、企业人造肉业务布局及发展状况
（1）企业人造肉业务产品
（2）企业销售网络布局
4、企业人造肉发展最新动向
（1）企业人造肉业务科研投入及创新成果追踪
（2）企业人造肉业务投融资及兼并重组动态追踪
5、企业人造肉业务优劣势分析
7.3.8 南京周子未来食品科技有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
3、企业人造肉发展最新动向
（1）企业人造肉业务科研投入及创新成果追踪
（2）企业人造肉业务投融资及兼并重组动态追踪
4、企业人造肉业务优劣势分析
7.3.9 杭州极麋生物科技有限公司
1、企业发展历程及基本信息
（1）企业发展历程
（2）企业基本信息
2、企业业务架构及经营情况
3、企业人造肉发展最新动向
（1）企业人造肉业务科研投入及创新成果追踪
（2）企业人造肉业务投融资及兼并重组动态追踪
4、企业人造肉业务优劣势分析
7.3.10 珍肉（北京）食品科技有限公司
1、企业基本信息
2、企业发展运营状况

3、公司产品矩阵
4、企业融资信息
——展望篇——
第8章：中国人造肉行业政策环境洞察&发展前景分析
8.1 中国人造肉行业政策/规划汇总及解读
8.1.1 人造肉行业发展相关国家层面政策规划汇总及解读
8.1.2 31省市人造肉行业政策规划汇总及解读
8.1.3 人造肉行业重点政策规划对行业的影响分析
1、“碳达峰碳中和”政策解读
2、《“十四五”生物经济发展规划》政策解读
3、政策环境对人造肉行业发展的影响分析
8.1.4 政策环境对人造肉行业发展的影响分析
8.2 中国人造肉行业SWOT分析
8.3 中国人造肉行业发展潜力评估
8.4 中国人造肉行业发展前景预测
8.4.1 中国人造肉市场规模预测
8.4.2 中国人造肉市场容量预测
8.5 中国人造肉行业发展趋势洞悉
8.5.1 降低成本实现量产
8.5.2 不同形态参与者入驻
8.5.3 继续与宗教捆绑
第9章：中国人造肉行业投资战略规划策略及建议
9.1 中国人造肉行业进入与退出壁垒
9.1.1 进入壁垒
9.1.2 退出壁垒
9.2 中国人造肉行业投资风险预警
9.3 中国人造肉行业投资机会分析
9.4 中国人造肉行业投资价值评估
9.5 中国人造肉行业投资策略建议
9.5.1 多种渠道共同发力
9.5.2 开发多元化产品
9.5.3 商品捆绑销售
9.5.4 拓宽电商渠道
9.5.5 合适的定价策略
9.6 中国人造肉行业可持续发展建议

图表目录

图表1：人造肉分类列表
图表2：人造肉类的主要优势
图表3：人造肉专业术语说明
图表4：植物肉所属国民经济行业分类
图表5：中国人造肉行业监管体系构成
图表6：植物肉行业主管部门及监管
图表7：中国人造肉行业自律组织
图表8：截至2024年2月中国豆制品行业标准体系建设（单位：项）
图表9：截至2024年2月中国豆制品行业部分标准规范
图表10：截至2024年2月中国植物肉团体标准规范汇总
图表11：中国人造肉行业重点标准解读
图表12：人造肉行业产业链示意图
图表13：中国人造肉行业产业链全景图
图表14：本报告研究范围界定
图表15：本报告权威数据资料来源汇总
图表16：本报告的主要研究方法及统计标准说明
图表17：全球人造肉行业发展历程
图表18：全球人造肉行业发展特点

图表19：国外培养肉相关行业监管措施
图表20：全球主要国家素食主义者占比情况（单位：%）
图表21：2023年全球猪肉、鸡肉、牛肉总消费量情况（单位：亿吨）
图表22：2023年全球人造肉潜在消费量情况（单位：万吨）
图表23：2015-2023年全球人造肉行业市场规模（单位：亿美元）
图表24：2023年全球植物肉区域竞争格局（单位：%）
图表25：全球人造肉行业主要参与企业及产品情况
图表26：全球肉类替代品企业/品牌竞争格局（单位：百万美元）
图表27：2017-2023年全球人造肉行业投融资情况（单位：起，亿元）
图表28：2021-2024年全球人造肉行业投融资事件汇总
图表29：2023年全球人造肉行业企业发展动向
图表30：2020-2030年美国植物肉市场规模及细分品种情况（单位：亿美元）
图表31：美国人造肉产品销售渠道
图表32：2025-2040年全球肉类市场细分品种占比趋势分析（单位：%）
图表33：2024-2029年全球人造肉行业市场规模（单位：亿美元）
图表34：全球人造肉行业发展趋势分析
图表35：中国人造肉行业发展历程
图表36：培养肉技术路径
图表37：国内人造肉主要研究团队和成果
图表38：国外人造肉主要研究团队和成果
图表39：江苏鸿昶植物肉制作产品后续工艺
图表40：人造肉技术问题
图表41：2008-2023年中国人造肉行业专利申请情况（单位：项）
图表42：截至2024年2月中国人造肉行业专利申请人情况（前十位）（单位：项）
图表43：截至2024年2月中国人造肉行业专利技术分布情况（前十位）（单位：件，%）
图表44：人造肉技术发展趋势
图表45：技术环境对人造肉行业发展的影响分析
图表46：国内三大人造肉公司
图表47：金字火腿及百草味人造肉产品
图表48：人造肉初创企业发展现状
图表49：2023年中国肉类食品消费量情况（单位：万吨）
图表50：各线级城市消费者对植物肉的认知度（单位：%）
图表51：消费者对植物肉、培养肉和清洁肉的认知程度（单位：%）
图表52：消费者对植物肉的认知转化度（单位：%）
图表53：消费者对植物肉的认知渠道（单位：%）
图表54：消费者未来愿意购买食用植物肉因素（单位：%）
图表55：消费者植物肉产品消费比例（单位：%）
图表56：消费者对植物肉品牌偏好（单位：%）
图表57：消费者不愿意购买食用植物肉因素（单位：%）
图表58：影响消费者不再购买因素（单位：%）
图表59：2023年中国人造肉潜在消费量情况（单位：万吨）
图表60：2016-2023年中国人造肉行业市场规模（单位：亿元）
图表61：2023年牛肉和细胞培养肉价格对比（单位：元/千克）
图表62：人造肉与真肉对比
图表63：中国人造肉行业竞争者入场进程（单位：万元）
图表64：截至2024年中国人造肉行业竞争者区域分布热力图
图表65：2023年中国人造肉行业代表性企业布局梳理
图表66：中国人造肉行业参与企业类型及主要代表企业
图表67：中国人造肉行业企业竞争格局
图表68：中国人造肉行业企业竞争要素分析
图表69：中国人造肉行业现有企业的竞争分析
图表70：中国人造肉行业潜在进入者威胁分析
图表71：中国人造肉行业上游供应商的议价能力分析
图表72：中国人造肉行业对下游客户议价能力分析
图表73：中国人造肉行业五力竞争综合分析
图表74：中国人造肉行业资金来源
图表75：2022-2024年中国人造肉行业投融资事件汇总
图表76：2019-2023年中国人造肉行业融资规模（单位：起，亿元）
图表77：培养肉和真肉消耗的资源及成本对比（单位：加仑、磅、英尺、美元）

图表78：2010-2023年中国大豆种植面积变化情况（单位：万公顷）
图表79：2010-2023年中国大豆产量变化情况（单位：万吨）
图表80：2011-2023年中国大豆出口量变化情况（单位：万吨）
图表81：2011-2023年中国大豆消费量变化情况（单位：百万吨）
图表82：2011-2023年中国大豆进口量变化情况（单位：百万吨）
图表83：2014-2023年中国大豆生产年度均价走势（单位：元/吨）
图表84：2014-2023年中国猪、牛、羊年底数量情况（单位：万头）
图表85：2014-2023年中国主要畜牧产品产量情况（单位：万吨）
图表86：2014-2023年中国居民人均肉类消费量情况（单位：kg/年）
图表87：2014-2023年中国畜牧业产值（单位：万亿元）
图表88：畜牧业市场发展对人造肉行业发展的影响
图表89：人造肉细分种类
图表90：2023年人造肉细分产品结构（单位：%）
图表91：全球主要植物性人造肉蛋白原料特点
图表92：中国植物肉主要生产企业及产品情况
图表93：植物肉优劣势分析
图表94：中国培养肉主要生产企业及产品情况
图表95：培养肉优劣势分析
图表96：2022-2027年全球培养肉市场规模预测（单位：亿美元）
图表97：2023年全球及中国人造肉行业代表性企业布局梳理及对比（单位：亿美元，亿元）
图表98：Beyond Meat发展历程
图表99：Beyond Meat基本信息
图表100：Beyond Meat产品创新过程
图表101：2018-2023年Beyond Meat收入及净利润情况（单位：亿美元）
图表102：2021-2022年Beyond Meat业务构成（单位：%）
图表103：Beyond Meat融资情况
图表104：Impossible Foods发展历程
图表105：Impossible Foods基本信息
图表106：Impossible Foods人造肉产品情况
图表107：Impossible Foods融资情况
图表108：Mosa Meat发展历程
图表109：Mosa Meat基本信息
图表110：Mosa Meat融资情况
图表111：烟台双塔食品股份有限公司基本信息表
图表112：烟台双塔食品股份有限公司发展历程
图表113：烟台双塔食品股份有限公司主要业务
图表114：2022-2023年烟台双塔食品股份有限公司业务收入结构（单位：%）
图表115：2016-2023年烟台双塔食品股份有限公司主要经济指标分析（单位：万元）
图表116：烟台双塔食品股份有限公司所获荣誉资质
图表117：2023年上半年烟台双塔食品股份有限公司区域收入结构（单位：%）
图表118：烟台双塔食品股份有限公司人造肉产品情况
图表119：2021-2022年烟台双塔食品股份有限公司研发投入情况（单位：人，%，万元，%）
图表120：烟台双塔食品股份有限公司优劣势分析
略·····完整目录请咨询客服

如需了解报告详细内容，请直接致电前瞻客服中心。

全国免费服务热线：400-068-7188 0755-82925195 82925295 83586158

或发电子邮件：service@qianzhan.com

或登录网站：https://bg.qianzhan.com/

我们会竭诚为您服务！