水产预制菜行业解析及关键技术突破与产品创新

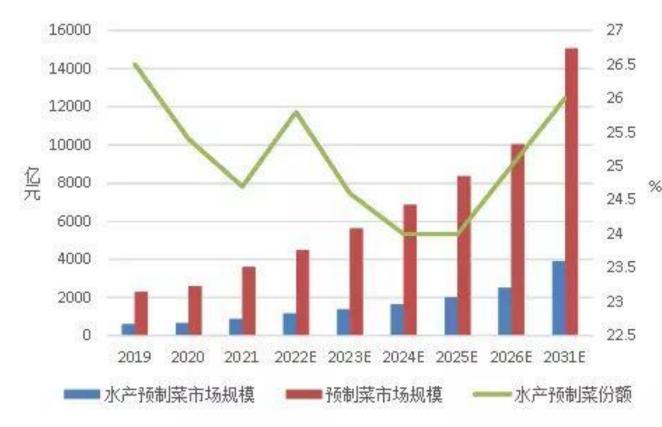
- 水产预制菜行业现状
- 水产预制菜常见问题探讨

主要内容

- 水产预制菜加工关键技术
- 水产预制菜产品创新思路
- 水产预制菜行业发展趋势
- 本团队研究成果介绍

国家	萌芽期	成长期	成熟期
美国	时间: 1940—1950年 背景: 工业化程度; 餐饮业发展; 冷链技术 销量增速: 35%以上	时间: 1950—1970年 背景:餐饮需求速增;快餐发展 促使食材标准化 销量增速: 10%以上	时间: 1970—1990年 背景: 预制菜向餐饮行业、大众消费 BC 双端渗透; 行业增速趋缓 销量增速: 稳定在 1.5% 左右
日本	时间: 1950—1970年 背景: 政府扶持; 物流冷链完善; 冷冻食品的需求猛增 销量增速: 45%以上	时间: 1970—1990年 背景: 经济腾飞; 女性工作比例 提升; 食品加工工艺进步。 销量增速: 9%以上	时间: 2010年至今 背景: 老龄化、单身率增加; 低烹 饪难度的需求增加 2020年人均消费预制菜 11.04 kg
中国	时间: 1980—1990年 背景: 麦当劳、肯德基等美食快餐 进入国内, 出现标准化的净菜和半 成品菜需求	时间: 2000—2009年 背景: 餐饮行业连锁化发展; 半 成品菜和净菜企业开始初步较为 缓慢发展	没到成熟期,属快速发展期背景:餐饮行业规模化、连锁化发展;生活节奏快;新冠疫情影响;中央工厂、冷链技术等多重技术发展

20世纪40年代,预制菜在美国萌芽,至80年代在日本走向成熟。2020年,美国、日本预制菜市场规模分别为454亿美元、238.5亿美元,其中,日本的市场渗透率为60%。



中国水产预制菜行业规预测模

- ▶ 2022年中国水产预制菜行业规模达1,047亿元,同比增长16.8%,2026年水产预制菜市场规模将达2,576亿元
- ➤ 未来5年有望维持年增速超过 15%。2031年我国水产预制菜市 场规模有望达到3918亿元。

序号	类型	定义
1	即食预制菜	开包即食:开封后即可直接食用的加工菜肴
2	即热预制菜	即热即食:加工成的冷冻或冷藏预制菜,只需经水浴或微波等快速加热即可食用的菜肴。
3	即烹预制菜	熟料加热调味:经过相对加工后的半成品材料,可以立即入锅,加入调味品进行调理的菜肴。
4	即配预制菜	生料加工调味:经过清洗、分切等初步加工而成的生鲜净菜等,需自行烹饪和调味。













草鱼块

预制菜分类:按预加工程度(如上)、按菜系(中式、西式、日式、韩 式、东南亚式等)、按原材料(海/水产品、禽肉类、蔬菜类、综合类等)

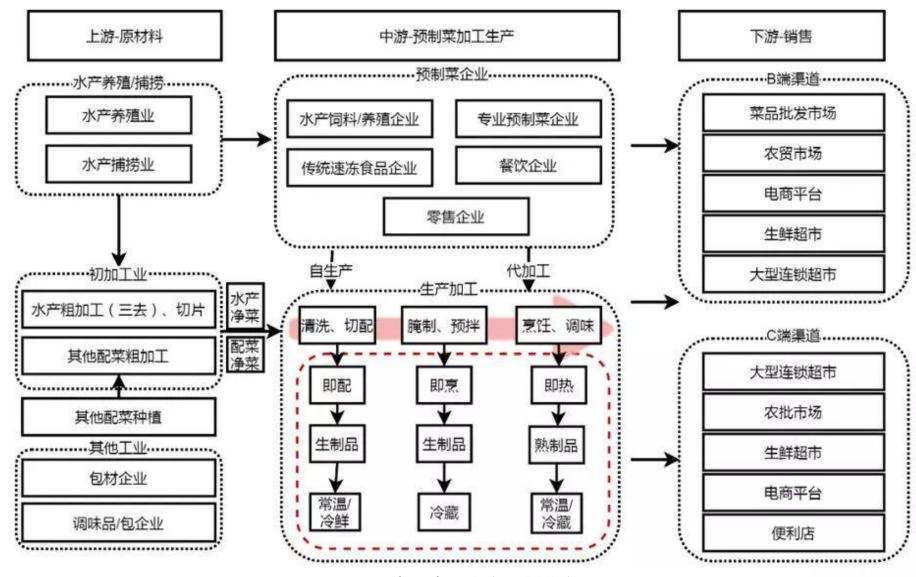
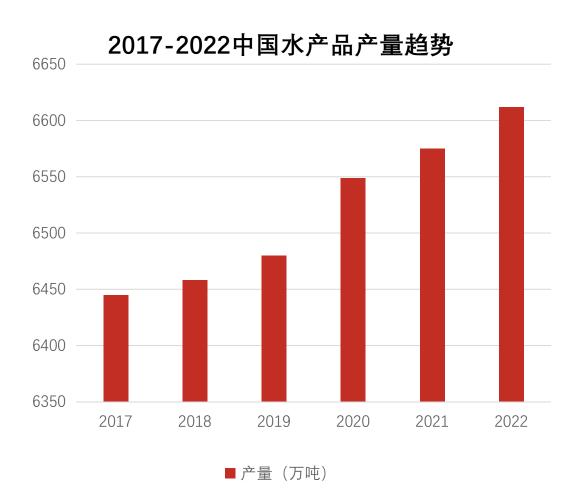


表3-中国水产预制菜产业链



注:本图谱仅标注报告出版时的行业典型案例,持续更新中。案例征集邮箱research@iimedia.cn

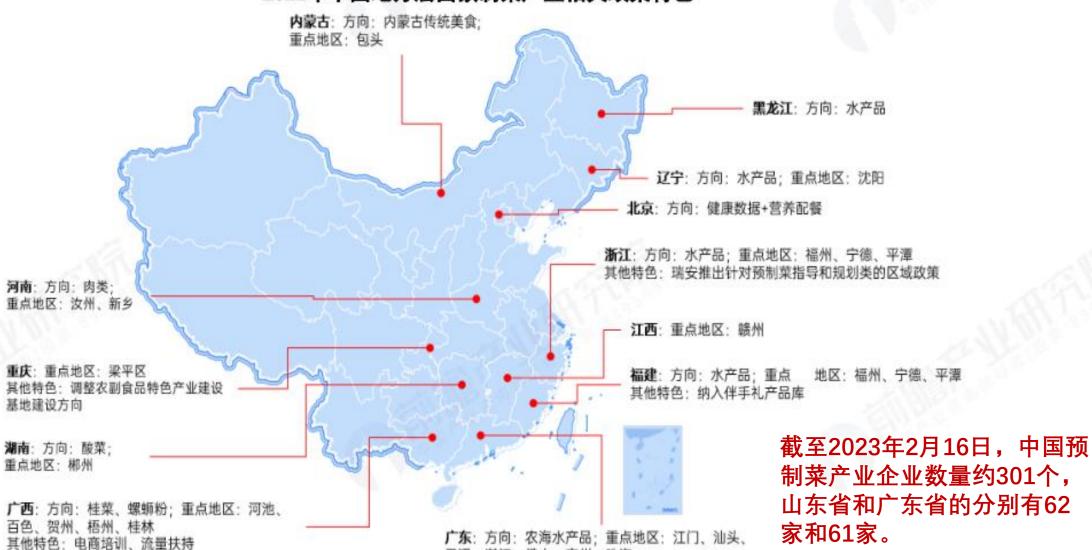
我国水产预制菜产业链上游:水产品产量



2020年中国海水产品的产量为3314万吨,淡水产品为3234万吨,两类产品基本上各占一半。海水产品和淡水产品的产量总体呈上升趋势,为水产预制菜行业提供稳定的发展基础。

数据来源:中国渔业统计年鉴

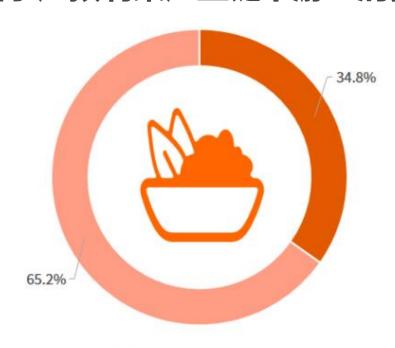
2022年中国地方层面预制菜产业相关政策特色



云浮、湛江、佛山、惠州、珠海 其他特色: 12221市场体系

资料来源:前瞻产业研究院整理

我国水产预制菜产业链下游: 消费者画像



一二线城市消费者居多

水产类预制菜消费者中,20.0%的消费者分布于一线城市,25.2%的消费者分布于新一线城市,30.1%的消费者分布于二线城市。



已婚人群居多

水产类预制菜消费者中,80.8%的消费者已婚,其中已婚已育的消费者占67.1%。



水产类预制菜消费者中,女性消费者占比达65.2%,男性消费者占比为34.8%。



中青年为主

水产类预制菜消费者中,22-40岁消费者占比达89.4%,其中31-40岁消费者占比为49.9%。

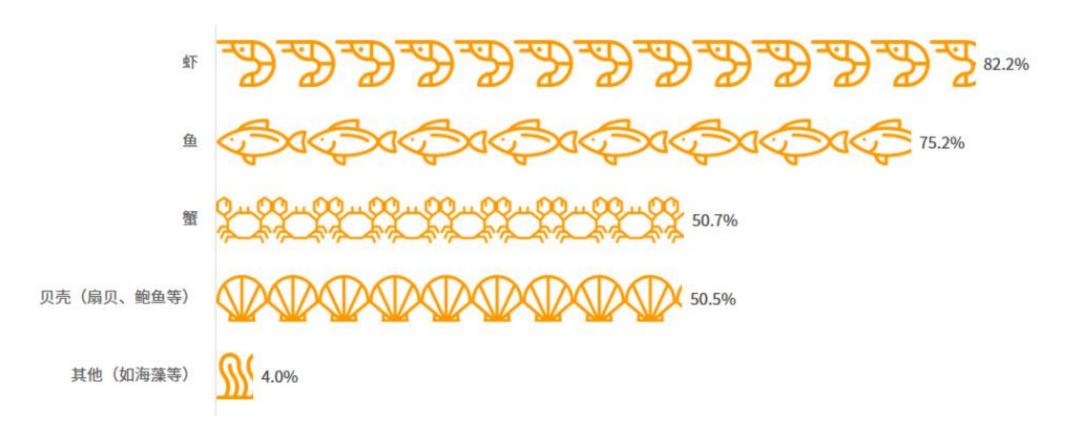
样本来源: 草莓派数据调查与计算系统 (survey.iimedia.cn)

样本量: N=1452; 调研时间: 2022年5月

数据来源: 艾媒数据中心 (data.iimedia.cn)

2022年水产预制菜消费者购买产品的类别

Categories of Products Purchased by Consumers of Pre-made Seafood in 2022



样本来源: 草莓派数据调查与计算系统 (survey.llmedia.cn)

样本量: N=1817; 调研时间: 2022年5月

数据来源: 艾媒数据中心 (data.limedia.cn)



剩余70% 未加载 联系客服,获得完整BP与对接服务