

2017-2022年中国方便面市场动向调研及商业模式 创新分析报告

报告大纲

观研报告网

www.chinabaogao.com

一、报告简介

观研报告网发布的《2017-2022年中国方便面市场动向调研及商业模式创新分析报告》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：<http://baogao.chinabaogao.com/shipin/290766290766.html>

报告价格：电子版: 7200元 纸介版：7200元 电子和纸介版: 7500

订购电话: 400-007-6266 010-86223221

电子邮箱: sale@chinabaogao.com

联系人: 客服

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、报告目录及图表目录

1方便面的制作原料

方便面的制作原料主要有面粉、食盐、食用碱等，为改善方便面产品的品质有时还会加入一些改良剂如胶类、蛋白质等。其中，面粉是最主要原料，对其品质起着关键作用，食盐和食用碱等辅料在赋予方便面风味的同时对方便面的质构也有较大的影响。

1.1基本原料

传统方便面以面粉为基本原料，面粉质量直接影响面团的质构，进而影响方便面的品质。小麦粉面团流变学性质对所制备方便面品质的影响，发现面团形成时间和面团稳定性越好，制成的方便面品质就越好，吸油率也越低。研究发现，面粉中的蛋白质含量和品质对方便面吸油率影响最大，且两者呈负相关；淀粉凝胶的硬度、黏性和咀嚼性与方便面含油量呈正相关，而糊化特性与之呈负相关。研究发现，蛋白质含量过低会导致方便面质量变差——不筋道、复水后易烂易断；蛋白质含量过高会导致面条色泽变暗，复水时间长，适口性差，因此建议用湿面筋含量在31%~32%的面粉制作油炸方便面，原因是过高或过低的面筋含量均不利于面团形成规则的网状结构从而影响方便面的外观、质构及吸油率等。因此，生产方便面的最佳面粉是中等筋力的面粉，要求适中的筋力强度和较好的面团延伸性，面团操作性好，炸制出的方便面气孔多而均匀、具有较好的外观及适口性。

1.2加工辅料

方便面加工过程中常添加加工辅料以改善方便面的蒸煮品质和食用品质，提高感官质量与储藏品质，使其更加符合消费者的需求。方便面加工辅料主要通过改善面团品质来影响面条的质构、口感、风味、外观等品质，可分为无机盐类、强化面筋结构类、食用胶类、乳化剂类等。

1.2.1无机盐类

食盐与食用碱是方便面加工中2种基本加工配料，除赋予方便面风味外，也有强化面筋结构而改善面团品质的作用。食盐能调节盐溶蛋白与碱溶蛋白在面筋形成中的作用从而改良面团品质，适量的食盐(1%~2%)在赋予方便面风味的同时能够改善面团的品质。

食用碱是另一种在方便面制作过程中常用的配料，一般是 NaCO_3 和 K_2CO_3 的混合物，

用量少，但对方便面的加工以及最终产品品质有较大影响，原因是其对淀粉的胀润作用使淀粉的凝胶点降低，更易 α 化。同时，碱可以使面筋弹性下降，面团可塑性增强，有利于面片的压延及成型，用量一般在0.1%~0.2%，并需要尽可能使面团的pH值保持在7.5左右，过量的碱性物质在油炸过程中会与油脂产生皂化反应，影响方便面的风味。

食用碱通常会配合使用复合磷酸盐，使面筋蛋白与淀粉形成稳定的复合体，减少淀粉的溶出，增强面粉筋力。磷酸盐能对葡萄糖基团起“架桥作用”，使部分支链淀粉的碳链接长，形成淀粉分子的交联，生成的交联淀粉耐高温蒸煮，即使在高温油炸时仍能保持淀粉胶体的黏弹性，从而增强面条黏弹性。同时，复合磷酸盐还可以提高面条表面光洁度。原因是在水溶液中与可溶性金属盐类络合生成复盐，防止金属离子沉淀造成产品外观粗糙的现象，还可与蛋白质、果胶质等天然有机质形成胶体，使面条表面光滑、白嫩、细腻。

1.2.2强化面筋结构类

方便面中常用蛋液、谷朊粉等天然蛋白质强化面筋结构从而改善面团品质。谷朊粉是常用的面团结构改良剂，具有特殊的黏弹性和拉伸性。谷朊粉添加量一般为0.3%~0.8%，添加过量会使面条由于蛋白质含量过高而不易熟化，引起面条夹生。尽管谷朊粉具有较高的营养性与功能性，但其成本较高，可以考虑以蛋白质含量较高的天然谷物原料替代部分面粉来提高方便面的蛋白质含量。除此之外，乳清蛋白以及大豆蛋白等一些天然的蛋白质可以增加面条的筋道感，也是较好的面质改良剂。

1.2.3食用胶体类

食用胶体具有提高面筋筋力、弹性、滑爽口感等功能，通过主链间氢键等非共价作用力形成连续的三维凝胶网络结构，起类似面筋网络结构的功能，从而改善面团的加工品质及流变学特性。此外，一些食用胶还能够降低油炸过程中的吸油量，如适量羧甲基纤维素钠能够降低油炸方便面的吸油量。亲水胶体通过形成膜抵抗吸油从而减少了油炸过程中的吸油量。常用于方便面的胶体改良剂主要有瓜尔豆胶、海藻酸钠、卡拉胶、魔芋胶、明胶、羧甲基纤维素等，用量在0.1%~3%。

变性淀粉也是一种较好的方便面改良剂，有助于面制品形成均一、致密的网络结构而改善面团加工性能。常用的有木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉和葛根淀粉等。研究发现，乙酰化马铃薯淀粉能够改善蛋白含量较低的方便面品质，同时降低吸油率。虽然适量加入胶体物质有助于改善方便面的面质及风味，但考虑到目前市场上消费者对于“零添加”食品的追求，在保证面质符合标准的前提下应尽量减少胶体物质的添加。

1.2.4乳化剂类

酯类等乳化剂也是常见的方便面加工配料，主要用于改善面团流变学特性。乳化剂具有亲水亲油性物质，其亲水基可以结合麦醇溶蛋白，亲油基可以结合麦谷蛋白，从而使面团中的水分均匀分散，面筋蛋白质分子之间互相连接形成牢固的面筋网络，提高面团的弹性和持水性，从而改善面团加工性能。常用的有分子蒸馏单甘脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙及甘油脂肪酸酯。分子蒸馏单甘酯能结合直链淀粉，有利于面条蒸煮成熟，并能改善其复水性，提高柔软性。不同的乳化剂会影响人体对方便面中脂肪的吸收，但机理尚不清楚。

除了上述几类方便面加工辅料外，多糖也是目前研究较多的一种方便面加工辅料，研究发现 β -葡聚糖能够增强面团的稳定性，使面团具有更好的弹性及拉伸特性，以及降低方便面的吸油率。此外，酶作为一种更安全高效的食品改良剂也逐渐被人们所重视。目前应用于面条加工的酶制剂主要有淀粉酶、蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶等。

2方便面加工工艺

传统的方便面加工中经过油炸熟化，可以短时间内复水，烹调方便快捷，但含油量较高。随着饮食观念的逐渐改变，人们越来越关注食品的健康与营养，非油炸方便面的研究也随之兴起。非油炸方便面采用其他方式脱水熟化，含油量低于传统的油炸方便面，但复水性有所下降且不再具有传统油炸方便面的油炸风味。

2.1传统方便面加工工艺

传统油炸方便面生产工艺主要包括和面、碾压成片、切条、蒸制熟化、油炸、包装，每一步工艺的操作参数对于产品品质都有重要的作用。采用超高温蒸汽熟化方便面对其质构影响较小，对其抗断强度有一定的影响，150℃ 蒸制100s时强度最小，140℃ 蒸制133s强度最高。以方便面吸油量、蒸煮品质和质构为指标，优化工艺为:原料混合时间为4min、面条厚度为1.2mm、蒸制6.4min、油炸温度与时间分别为142℃ 和2min。

2.2非油炸方便面加工工艺

非油炸方便面与传统油炸方便面加工工艺的不同主要在熟化与干燥上，因为不经过高温油炸，非油炸方便面需要通过其他方式进行熟化与脱水干燥。与传统方便面相比，非油炸方便面虽然含油量大大降低，但食用品质却未达到油炸方便面的水平，主要体现在复水性和

口感上。目前，非油炸方便面的生产工艺多是采用含水量较低(一般低于36%)的湿粉团，制成的面条中无法形成微小空穴，复水性远差于油炸方便面，此外，由于面条的含水量较低，面条在蒸制过程中不能充分糊化，导致面条的熟化度较低。通过高温蒸汽快速干燥面条，能使面条内的水分在高温下快速蒸发，如同油炸方便面一样，形成许多微小空穴，从而使方便面具有较好复水性，但这种方法设备复杂，成本较高。综合以上因素，一种新的非油炸方便面生产工艺流程:面粉→加水及辅料→一次搅拌→二次搅拌→糊化→预干→时效→制条→定量切条→干燥→包装→成品。这一工艺在熟化过程中面条的含水量高达50%以上，充足的水分使面条能够形成微小的孔洞，增加复水性，同时有利于淀粉更好的糊化。

图：各种小麦面粉及数皮营养成分 资料来源：公开资料，中国报告网整理

3方便面质量评价体系

方便面的质量评价主要有三方面，即感官评定、蒸煮特性/复水性以及质构。其中，感官评定是评价方便面品质的主要方法。目前，对于方便面品质的评价标准仍采用传统的感官评定，根据SB/T10250—1995，可以从色泽、气味、形状、烹调性等方面对方便面进行评定。

虽然国内外有关专家学者一直致力于研究客观的、标准化程度高的、简单易行的方法对方便面品质进行鉴定，但目前还没有形成一个国际公认的客观、标准的方法。结合查阅得到的方便面感官评价标准和评价方法。

表:方便面感官评价指标及评分标准

资料来源：公开资料，中国报告网整理

5展望

方便面凭借方便快捷、价格合理、烹调简单等优势得到了极大发展，成为方便食品中最重要的产品之一，韩国、印度尼西亚、越南和日本的人均方便面年消费量分别为70、63、50和40包左右，我国人均消费量也在30包左右。随着方便面产业的蓬勃发展，其存在的食品安全、食品健康等问题也逐渐成为研究热点。关于油脂和高温油炸食品的安全性，由高温油炸带来的有害物质如丙烯酰胺对人体的潜在威胁、油炸介质中氧化聚合等复杂反应产物对人体健康的不利影响等已经成为各国方便面生产技术所面临的挑战。

另外，油炸食品含油量较高，过量摄入可能引起肥胖等疾病从而对人体健康造成的危害也是方便面研究中需要重视的问题。为使方便面成为一种较为健康的速食食品，降低其含

油量，提高方便面的营养价值，建议可以从以下几个方面进行考虑：

(1)研究非油炸方便面的制作工艺，改进非油炸方便面的品质。目前，虽然有较多关于非油炸方便面工艺技术的研究，但应用于大规模的工业化生产还需要对其工艺及设备做进一步的改善，以解决存在的风味品质较差、复水时间较长等缺陷。

(2)改进加工工艺。关于方便面的工艺报道较多，其中一些研究表明，通过调整加工工艺能够降低方便面的含油量及丙烯酰胺含量，但目前大部分还处于实验室阶段，应用于实际的工业生产还需要进一步的研究。

(3)健全质量管理控制和标准体系。对于方便面质量的评价不仅要采用感观评价如面条色泽、表现状态、适口性、软硬度等来进行，同时应当将面条的评价值结合仪器检测来加以规范化。目前，方便面的标准和检测还停留在质量、水分、含油、酸价、过氧化值等基本指标的检测上，而对方便面的烹调特性分析指标和嗜好性评价指标缺乏完整及标准的评价体系。

对不同风味方便面及部分新型方便面的质量评价更是存在着盲区，有待进一步规范。(4)调整加工配料。目前对于方便面的研究多围绕着改善加工工艺、表面涂膜技术、添加改良剂等方面来提高方便面的质量品质(主要为降低方便面中脂肪含量)，而从方便面最主要的原料——面粉入手去探索改善方便面品质方法的研究还较少。近年来，全谷物食品正逐渐成为国内外的一个研究热点，而以整粒小麦研磨而成的全麦粉为主要原料的全麦食品作为营养丰富且食用普遍的一类全谷物食品近年来迅速发展，已经开发出许多产品如全麦饼干、全麦面包、全麦馒头以及全麦面条等并投入市场。当沙琪玛原料中75%的面粉被全麦粉取代时，其油炸条的脂肪含量降低了24.5%。但尚未有研究使用全麦粉来生产方便面的报道，因此，全麦方便面的开发也可能成为方便面工业发展的一个新方向。

中国报告网发布的《2017-2022年中国方便面市场动向调研及商业模式创新分析报告》内容严谨、数据翔实，更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展动向、市场前景、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。它是业内企业、相关投资公司及政府部门准确把握行业发展趋势，洞悉行业竞争格局，规避经营和投资风险，制定正确竞争和投资战略决策的重要决策依据之一。本报告是全面了解行业以及对本行业进行投资不可或缺的重要工具。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格

数据主要来自于各类市场监测数据库。

第一章：方便面行业发展综述

1.1方便面行业定义及分类

1.1.1行业概念及定义

1.1.2行业主要产品大类

1.2方便面行业统计标准

1.2.1方便面行业统计部门和统计口径

1.2.2方便面行业统计方法

1.2.3方便面行业数据种类

1.3方便面行业上游产业链分析

1.3.1小麦市场分析

（1）小麦供需情况

（2）小麦价格走势

1.3.2面粉市场分析

（1）面粉供需情况

（2）面粉价格走势

1.3.3棕榈油市场分析

（1）棕榈油进口情况

（2）棕榈油价格走势

1.3.4淀粉市场分析

（1）淀粉供需情况

（2）淀粉价格走势

1.3.5生产加工设备分析

第二章：以来方便面行业发展状况分析

2.1中国方便面行业发展状况分析

2.1.1中国方便面行业发展总体概况

2.1.2中国方便面行业发展主要特点

2.1.3方便面行业经营情况分析

（1）方便面行业经营效益分析

（2）方便面行业盈利能力分析

（3）方便面行业营运能力分析

（4）方便面行业偿债能力分析

（5）方便面行业发展能力分析

2.2以来方便面行业经济指标分析

2.2.1方便面行业经济效益主要影响因素

2.2.2以来方便面行业经济指标分析

2.2.3以来不同规模企业经济指标分析

2.2.4以来不同性质企业经济指标分析

2.2.5以来不同地区企业经济指标分析

2.3以来方便面行业产销情况分析

2.3.1以来全国方便面行业供给情况分析

（1）以来全国方便面行业总产值分析

（2）以来全国方便面行业产成品分析

2.3.2以来各地区方便面行业供给情况分析

（1）以来总产值排名前10个地区分析

（2）以来产成品排名前10个地区分析

2.3.3以来全国方便面行业需求情况分析

（1）以来全国方便面行业销售产值分析

（2）以来全国方便面行业销售收入分析

2.3.4以来各地区方便面行业需求情况分析

（1）以来销售产值排名前10个地区分析

（2）以来销售收入排名前10个地区分析

2.3.5以来全国方便面行业产销率分析

2.4方便面行业运营状况分析

2.4.1产业规模分析

2.4.2资本/劳动密集度分析

2.4.3方便面行业产销分析

2.4.4成本费用结构分析

2.4.5方便面行业盈亏分析

第三章：方便面行业市场环境分析

3.1方便面行业政策环境

3.1.1行业相关政策动向

3.1.2行业发展规划分析

3.2方便面行业经济环境

3.2.1国家宏观经济环境

3.2.2行业宏观经济环境

3.3方便面行业安全问题

3.3.1方便面含铅问题

3.3.2非油炸方便面含丙毒问题

3.3.3方便面调料包辐照问题

3.4方便面行业消费环境

3.4.1行业消费特征分析

3.4.2行业消费趋势分析

第四章：方便面行业市场竞争状况分析

4.1行业总体竞争状况分析

4.2国际市场竞争状况分析

4.2.1国际方便面市场发展状况

（1）美国方便食品市场发展状况

（2）韩国方便面市场发展状况

（3）日本方便面市场发展状况

4.2.2国际方便面市场竞争状况分析

4.2.3国际方便面市场发展趋势分析

4.2.4跨国公司在中国市场的投资布局

（1）日本日清食品株式会社

（2）韩国农心株式会社

（3）康师傅控股有限公司

（4）统一企业集团

4.2.5跨国公司在华的竞争策略分析

4.3国内市场竞争状况分析

4.3.1国内方便面行业市场规模

4.3.2国内方便面行业集中度

（1）行业销售集中度分析

（2）行业资产集中度分析

（3）行业利润集中度分析

4.3.3国内方便面行业竞争格局

（1）两个分类阶层

（2）三大主流军团

（3）四家领先企业

4.4行业不同经济类型企业特征分析

4.4.1不同经济类型企业特征情况

4.4.2行业经济类型集中度分析

第五章：方便面行业主要产品分析

5.1行业主要产品市场分析

5.1.1方便面市场分析

5.1.2方便粉丝市场分析

5.1.3方便米线市场分析

5.1.4方便挂面市场分析

5.2方便面与方便粉丝比较分析

5.2.1发展速度比较分析

5.2.2成长速度比较分析

5.2.3市场状况比较分析

5.2.4质量总体感知比较分析

5.3方便面生产工艺分析

5.3.1方便面生产工艺分析

（1）油炸方便面生产工艺

（2）免油炸方便面生产工艺

5.3.2不同工艺生产面体市场分析

（1）油炸面体市场分析

（2）非油炸面体市场分析

5.4方便面产品营销策略分析

5.4.1方便面广告营销策略

5.4.2方便面销售渠道分析

5.4.3方便面促销策略分析

5.4.4方便面典型营销案例

第六章：方便面行业重点区域市场分析

6.1行业总体区域结构特征分析

6.1.1行业区域结构总体特征

6.1.2行业区域集中度分析

6.1.3行业区域分布特点分析

6.1.4行业规模指标区域分布分析

6.1.5行业效益指标区域分布分析

6.1.6行业企业数的区域分布分析

6.2河南省方便面行业发展分析及预测

6.2.1河南省方便面在行业中的地位变化

6.2.2河南省方便面行业经济运行状况分析

6.2.3河南省方便面行业企业分析

6.2.4河南省方便面行业发展趋势预测

6.3广东省方便面行业发展分析及预测

6.3.1广东省方便面在行业中的地位变化

6.3.2广东省方便面行业经济运行状况分析

6.3.3广东省方便面行业企业分析

6.3.4广东省方便面行业发展趋势预测

6.4浙江省方便面行业发展分析及预测

6.4.1浙江省方便面在行业中的地位变化

6.4.2浙江省方便面行业经济运行状况分析

6.4.3浙江省方便面行业企业分析

6.4.4浙江省方便面行业发展趋势预测

6.5河北省方便面行业发展分析及预测

6.5.1河北省方便面在行业中的地位变化

6.5.2河北省方便面行业经济运行状况分析

6.5.3河北省方便面行业企业分析

6.5.4河北省方便面行业发展趋势预测

6.6辽宁省方便面行业发展分析及预测

6.6.1辽宁省方便面在行业中的地位变化

6.6.2辽宁省方便面行业经济运行状况分析

6.6.3辽宁省方便面行业企业分析

6.6.4辽宁省方便面行业发展趋势预测

6.7山东省方便面行业发展分析及预测

6.7.1山东省方便面在行业中的地位变化

6.7.2山东省方便面行业经济运行状况分析

6.7.3山东省方便面行业企业分析

6.7.4山东省方便面行业发展趋势预测

6.8江苏省方便面行业发展分析及预测

6.8.1江苏省方便面在行业中的地位变化

6.8.2江苏省方便面行业经济运行状况分析

6.8.3江苏省方便面行业企业分析

6.8.4江苏省方便面行业发展趋势预测

6.9安徽省方便面行业发展分析及预测

6.9.1安徽省方便面在行业中的地位变化

6.9.2安徽省方便面行业经济运行状况分析

6.9.3安徽省方便面行业企业分析

6.9.4安徽省方便面行业发展趋势预测

6.10天津市方便面行业发展分析及预测

6.10.1天津市方便面在行业中的地位变化

6.10.2天津市方便面行业经济运行状况分析

6.10.3天津市方便面行业企业分析

6.10.4天津市方便面行业发展趋势预测

6.11湖南省方便面行业发展分析及预测

6.11.1湖南省方便面在行业中的地位变化

6.11.2湖南省方便面行业经济运行状况分析

6.11.3湖南省方便面行业企业分析

6.11.4湖南省方便面行业发展趋势预测

6.12四川省方便面行业发展分析及预测

6.12.1四川省方便面在行业中的地位变化

6.12.2四川省方便面行业经济运行状况分析

6.12.3四川省方便面行业企业分析

6.12.4四川省方便面行业发展趋势预测

第七章：方便面行业进出口市场分析

7.1方便面行业进出口状况综述

7.2方便面行业出口市场分析

7.2.1行业出口市场总体状况

7.2.2行业出口产品结构特征

7.2.3行业出口重点企业分析

7.2.4行业出口企业类型特征

7.2.5行业出口运输方式特征

7.2.6行业出口地区分布特征

7.2.7行业出口贸易方式特征

7.2.8行业出口国别分布特征

7.3方便面行业进口市场分析

7.3.1行业进口市场总体状况

7.3.2行业进口产品结构特征

7.3.3行业进口重点企业分析

7.3.4行业进口企业类型特征

7.3.5行业进口运输方式特征

7.3.6行业进口贸易方式特征

7.3.7行业进口地区分布特征

7.3.8行业进口国国别分布特征

7.4方便面行业进出口前景及建议

7.4.1方便面行业出口前景及建议

7.4.2方便面行业进口前景及建议

第八章：方便面行业主要企业生产经营分析

8.1方便面企业发展总体状况分析

8.1.1方便面行业企业规模

8.1.2方便面行业工业产值状况

8.1.3方便面行业销售收入和利润

8.1.4主要方便面企业创新能力分析

8.2方便面行业领先企业个案分析

8.2.1河南省南街村集团有限公司经营情况分析

（1）企业概况

（2）主营业务情况分析

（3）公司运营情况分析

（4）公司优劣势分析

8.2.2今麦郎食品有限公司经营情况分析

（1）企业概况

（2）主营业务情况分析

（3）公司运营情况分析

（4）公司优劣势分析

8.2.3杭州顶益食品有限公司经营情况分析

（1）企业概况

（2）主营业务情况分析

（3）公司运营情况分析

（4）公司优劣势分析

8.2.4天津顶益国际食品有限公司经营情况分析

（1）企业概况

（2）主营业务情况分析

（3）公司运营情况分析

（4）公司优劣势分析

8.2.5华龙日清食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.6河南斯美特食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.7广州统一企业有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.8河北三太子实业集团有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.9河南省科迪食品集团股份有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.10郑州金苑面业有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.11成都统一企业食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.12青援食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.13武汉统一企业食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.14重庆顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.15康师傅（杭州）方便食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.16武汉顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.17华龙日清（沈阳）食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.18河南省正龙食品有限公司湖南分公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.19白象食品集团经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.20哈尔滨顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.21合肥统一企业有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.22眉山福满多食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.23西安顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.24郑州海嘉食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.25沈阳顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.26郑州统一企业有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.27广州顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.28安徽新锦丰企业投资集团有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.29山东白象食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

8.2.30青岛顶益食品有限公司经营情况分析

- (1) 企业概况
- (2) 主营业务情况分析
- (3) 公司运营情况分析
- (4) 公司优劣势分析

第九章：方便面行业发展趋势分析与预测

9.1中国方便面市场趋势及前景

9.1.1方便面市场发展趋势分析

9.1.2方便面市场发展前景预测

9.2中国方便面行业盈利模式

9.2.1方便面行业盈利模式分析

9.2.2方便面行业盈利因素分析

9.3中国方便面行业投资建议

9.3.1方便面行业投资风险分析

9.3.2方便面行业投资机会分析

9.3.3方便面行业投资建议

第十章：金融危机对方便面行业的影响分析

10.1金融危机对中国经济的影响

10.1.1中国经济发展情况

10.1.2金融危机对实体经济影响分析

10.1.3中国经济发展走势预测

10.1.4国际金融危机下的中国经济应对策略

10.2金融危机对方便面行业发展的影响

10.2.1金融危机与方便面行业的关系

10.2.2金融危机对方便面行业的影响

10.2.3金融危机对方便面相关行业的影响

10.3金融危机下方方便面行业的发展机遇与风险

10.3.1金融危机下方方便面行业的发展机遇

10.3.2金融危机下方方便面行业的市场风险

10.3.3中国方便面行业应对金融危机的主要策略

图表目录

图表1：以来棕榈油进口价格情况（单位：美元/吨）

图表2：以来方便面行业经营效益分析（单位：万元，%）

图表3：以来中国方便面行业盈利能力分析（单位：%）

图表4：以来中国方便面行业运营能力分析（单位：次）

图表5：以来中国方便面行业偿债能力分析（单位：% ，倍）

图表6：以来中国方便面行业发展能力分析（单位：%）

图表7：以来方便面行业主要经济指标一览表（单位：万元，个，%）

图表8：以来中国大型方便面企业主要经济指标一览表（单位：万元，个，%）

图表9：以来中国中型方便面企业主要经济指标一览表（单位：万元，个，%）

图表10：以来中国小型方便面企业主要经济指标一览表（单位：万元，个，%）

图表11：以来不同规模企业数量比重变化趋势图（单位：%）

（ GYZJY ）

图表详见正文

特别说明：中国报告网所发行报告书中的信息和数据部分会随时间变化补充更新，报告发行年份对报告质量不会有任何影响，请放心查阅。

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/shipin/290766290766.html>