

2017-2022年中国生物保鲜剂行业运营态势及投资 方向研究报告

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年中国生物保鲜剂行业运营态势及投资方向研究报告》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：<https://baogao.chinabaogao.com/huaxuechangpin/293322293322.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: sales@chinabaogao.com

联系人：客服

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，页面图表可能存在缺失；格式美观性可能有欠缺，实际报告排版规则、美观；可联系客服索取更完整的目录大纲。

二、报告目录及图表目录

生物保鲜剂是指从动植物、微生物中提取或利用生物工程技术获得的对人体安全的保鲜剂。生物保鲜剂在食品保鲜中应用取得了较好的效果,其保鲜作用机理可以概括为 含有抗菌活性物质,抑制或杀死食品中的腐败菌,保持食品鲜度 抗氧化作用,防止食品中不饱和脂肪酸等氧化造成品质劣变 抑制酶的活性,防止食品变色,保证良好的感官特性 形成一层保护膜,防止微生物污染,减少水分散失,保持食品品质。

利用生物保鲜剂进行保鲜是一种新兴的食品保藏方法,它是将某些具有抑菌或杀菌活性的天然物质配制成适当浓度的溶液,通过浸泡、喷淋或涂膜等方式应用于生鲜食品中,进而达到防腐保鲜的目的。生物保鲜剂能够抑制或杀灭食品中的微生物,隔离食品与空气的接触,延缓氧化作用,调节贮藏环境的气体组成和相对湿度,因其具有天然、高效、安全等优点,使其应用范围不断扩大,成为食品保鲜技术未来的发展方向。

生物保鲜剂大多直接来源于生物体自身的组成成分,相比于化学防腐剂来说,具有天然、安全、无毒的优点。使用生物保鲜剂既不会影响食品的食用特性和营养价值,也不会造成二次污染。自然界中生物活性物质资源丰富,生物保鲜剂的来源十分广泛。目前,生物保鲜剂的种类按其来源不同可分为植物类、动物类、微生物类和生物酶类保鲜剂等。

图：生物素行业主要企业及其市场份额情况 资料来源：公开资料，中国报告网整理

1植物类保鲜剂

植物类保鲜剂中的很多化学成分都具有防腐保鲜功能,按照这些成分的性质差异,将植物类保鲜剂划分为以下几类。

1.1中草药

据记载,人类利用中草药进行防腐、驱虫、保鲜的历史长达数千年之久。利用天然中草药及其提取物对果蔬进行处理,能够减弱病原微生物对果蔬的不利影响,降低果蔬的生理活动强度,无毒无害,有利于保持果蔬原有的品质。不同中草药成分之间存在抗菌性的协同增效作用。

段翰英等人俭用金银花、大黄和高良姜提取液对黄瓜进行保鲜,结果表明,用金银花和高良姜复配液处理的黄瓜,失水率小、损失少、保存时间长、护色效果好。

1.2植物精油

精油是指从芳香植物的根、茎、叶、树皮、种子或果实中提取的具有挥发性的油脂,是植物提取物中发挥杀菌作用的重要成分。许多植物如肉桂、丁香、薄荷、百里香、花椒等的精油均能抑制食品真菌性腐败,延长贮藏时间,提高贮藏品质。

1.3生物碱

生物碱是天然存在于多种植物根、茎、叶、树皮、种子内的一类含氮的碱性有机化合物,具有类似碱的性质,并有显著的生物活性。常见生物碱如槐胺碱、槐定碱、槐果碱、苦豆碱、苦参碱、莱曼碱和野靛碱等,能够抑制食品中病原菌生长。

1.4酚类物质

天然酚类物质存在于松树、胡麻、紫苏等植物中,绝大多数具有苯环及羟基结构,抗氧化能力较强,如茶多酚、儿茶酚、单宁酸等酚类物质,不仅能防治多种病虫害,而且具有广谱抗菌能力。杨飞芸等人四研究表明,经茶多酚溶液浸泡过的猪肉比空白对照组的产品腐败速度降低,其酸价和过氧化值升高速度也减慢,当茶多酚溶液质量浓度为岁时抗氧化作用最佳,可大大延长猪肉的贮存时间。

1.5植物多糖

从植物中提取的天然多糖类化合物,如海藻酸钠、魔芋葡甘聚糖等,无毒无味,可生物降解,具有优良的分散性、保湿性、成膜性、抗菌性、生物相容性等特点,且成本较低,现已成为食品贮藏保鲜领域研究的热点。等人在常温条件下,将海藻酸钠-亚油酸复合保鲜液涂在苹果表面形成一层保护膜,不仅具有透亮、鲜艳的外观,而且能抵御外界微生物侵染,防止果实腐烂变质,同时该复合膜对气体有较好的选择透过性,可抑制果实呼吸作用,降低营养物质消耗,延长贮藏期。黄建初等人利用魔芋葡甘聚糖生物高分子复合液膜对柑橘果实进行保鲜,贮藏结束时柑橘的有机酸和含量保存最好,质量损失率最低,果实风味和品质表现均好。

2动物类保鲜剂

动物类保鲜剂是指从动物体内提取的天然抗菌活性成分,也可由动物分泌物得到,这类物质常具有杀菌、防腐等功能,可应用到食品保藏领域。

2.1壳聚糖

壳聚糖也称甲壳素,是从低等动物尤其是节肢动物蟹壳、虾壳中提取的一种多糖类物质,也存在于藻类、真菌细胞壁中,具有广泛的抗菌作用,能抑制许多细菌和霉菌的生长。用壳聚糖对果蔬进行涂膜保鲜,其膜层具有通透性、阻水性,可以对各种气体分子增加穿透阻力,形成了一种微气调环境,抑制果蔬的呼吸代谢和水分散失,减缓果蔬组织结构衰老,从而延长果蔬的采后寿命。在室温下,采用壳聚糖水溶液保鲜的猕猴桃,贮藏寿命可达一,而对照处理只有一。壳聚糖用于苹果保鲜的研究表明,涂膜能阻碍贮藏间果实含量下降,降低呼吸强度,减少采后膜脂过氧化。经质量分数的壳聚糖溶液处理的草莓贮藏一段时间后,超氧化物歧化酶和含量仍然保持较高水平。

2.2蜂胶

蜂胶是蜜蜂从植物的新生枝条、叶、芽或树皮等组织上采集到树脂状分泌物后,混入其上颚腺等腺体分泌物和蜂蜡加工而成的芳香性胶状物,含有与胶原植物相似的大量有效成分。蜂胶作为一种广谱高效、天然无毒的保鲜剂,它克服了传统化学保鲜剂的不良影响,在食品保鲜中得到了广泛重视。

蜂胶可用于各种果蔬的贮藏保鲜,并能较好地保持果蔬的光泽、颜色和风味,尤其在减少果蔬表面水分丧失和降低腐烂率上效果突出。

2.3胶原蛋白

胶原蛋白是由胶原纤维经过部分降解后得到的具有较好水溶性的蛋白质,它是一种白色、不透明、无支链的生物性高分子物质,在动物细胞中扮演结合组织的角色。可食性的胶原蛋白包装膜,一般具有良好的抗张强度、热封性和较高的阻气、阻油、阻湿性,可广泛用于各类食品的保鲜。在浸泡果蔬的糖液中,加入一定量的胶原蛋白溶液,可使果蔬表面形成保护膜,维持产品天然风味和新鲜度,防止发生腐败,延长保存期。

在肉制品加工与保鲜中,胶原蛋白膜是最成功的工业应用例子,在香肠生产中胶原蛋白膜已经大量取代天然肠衣。有实验表明,用胶原蛋白包裹肉制品后,可以减少汁液流失、色泽变化及脂肪氧化,保证肉制品的新鲜度和天然风味。

3微生物类保鲜剂

常用于食品保鲜的微生物有细菌、霉菌、放线菌和酵母菌等,其中应用最广泛的是细菌。微生物的抗菌保鲜效果在于它可以产生抗生素、细菌素、溶菌酶、蛋白酶、过氧化氢和有机酸,改变微生物值环境因素,抑制或杀死食品中的有害微生物,或与有害微生物竞争食品中的糖类营养物质,从而达到防腐保鲜的目的。

3.1菌体次生代谢产物

微生物发酵生产周期短,不受季节、地域和病虫害条件的限制,目前已有多个国家和地区进行工业化生产微生物类保鲜剂,主要种类有乳酸链球菌素以下简称、纳他霉素和曲酸等,它们都是由微生物产生的次生代谢产物。

是由某些乳酸链球菌产生的具有杀菌作用的小肽,可抑制引起食品腐败的革兰氏阳性菌的生长繁殖,是一种高效、无毒、安全、营养的生物保鲜剂。有研究表明,在新鲜鱼中添加能很好地抑制产毒菌的生长和产毒,如添加质量浓度为10⁻⁵的,对龙虾肉、鲤鱼、蟹肉组织无任何损伤,且明显降低了单核细胞增生李斯特氏菌的水平。能够显著推迟鳕鱼片、鲑鱼片及烟熏鲭鱼等海产品中肉毒梭状芽孢杆菌产毒,抑制波特淋菌中毒。能有效地抑制革兰氏阳性菌,但对革兰氏阴性的细菌抑制效果不明显。目前,发现比较好的抑菌方法是在食品中直接添加乳酸链球菌并配合柠檬酸盐等螯合剂,实现对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌的抑制。因此,将与其他生物保鲜剂协同使用可起到良好的保鲜作用。

纳他霉素也称游链霉素,是一种由链霉菌发酵产生的多烯大环内酯类抗真菌剂,能够专性抑制酵母菌、霉菌等丝状真菌的形成,已成为多个国家广泛使用的一种天然食品防腐剂。等人圈采用山梨酸、纳他霉素和二羟基丁酸盐组成的抗菌混合物处理饮料,可以有效地防止果汁饮料、茶饮料、含乳饮料和蛋白饮料中微生物的生长。

3.2微生物菌体

利用微生物菌体如假单胞菌、酵母菌等进行保鲜,简单来说就是以菌制菌,该法是通过微生物菌体的增殖和菌体自身与有害微生物之间的竞争来抑制有害微生物的生长。在传统防腐剂不能很好发挥作用的条件下如低温、低氧、有机酸含量过高等,此类保鲜剂具有潜在的巨大优势。国内外有人研究用木霉对果蔬进行防病处理,如美国、法国和英国利用多抱木霉对洋梨、蘑菇和苹果进行保鲜,我国也有用木霉对茉莉花、茄子、蜜柑等进行保鲜的报道。

3.3抗菌肽

抗菌肽是一类小分子肽,分布广泛,具有分子量小、热稳定性好、抗菌谱广等特点。某些抗菌肽对部分细菌、真菌、原虫及病毒具有强力的杀伤作用。目前,抗菌肽在食品中应用的报道较少,但它可以作为一种优良抗菌性能的小肽和其他生物保鲜剂协同使用,提高保藏效果。乳链菌肽能有效抑制食品中芽孢杆菌及梭菌的生长繁殖,使产品保存期延长一倍,有利于食品的贮存和运输。

4生物酶类保鲜剂

生物酶作为一种催化剂在食品保鲜中具有特殊作用,不同的食品保鲜应有不同的酶参与,目的是创造一个有利于保持食品品质的环境,防止因某些因素影响食品品质而发生腐烂变质。食品保鲜时需选用适宜的生物酶保鲜剂,使食品中所含的不利于保存的酶受到抑制或降低反应速度,最终实现保鲜目的。当前用于食品保鲜的生物酶主要有溶菌酶和葡萄糖氧化酶。

4.1溶菌酶

溶菌酶又称胞壁质酶,在自然界中普遍存在。

根据作用微生物的不同,溶菌酶可分为细菌细胞壁溶菌酶和真菌细胞壁溶菌酶。溶菌酶是无毒无害的蛋白质,并具有一定的保健作用。溶菌酶在食品保鲜中应用是因为它能选择性地使微生物细胞壁溶解,从而使其失去生物活性,有利于食品长期贮藏。溶菌酶对食品营养成分亦无破坏作用,可作为天然防腐剂替代化学防腐剂,例如在奶酪加工过程中,加入一定量的溶菌酶,不仅能防止奶酪后期起泡和风味变差,还可起到抑菌作用,防止酪酸发酵,这是其他化学防腐剂无法比拟的。

4.2葡萄糖氧化酶

葡萄糖氧化酶,是利用黑曲霉等微生物经过发酵制得的高纯度酶制剂。近年来,葡萄糖氧化酶广泛应用于食品保鲜领域。葡萄糖氧化酶的保鲜作用体现在以下方面 通过葡萄糖氧化酶氧化葡萄糖生成葡萄糖酸,降低食品的值,抑制微生物的生长 葡萄糖氧化酶能消除贮藏环境中的氧,防止食品氧化变质。

葡萄糖氧化酶在冷藏和冷冻条件下对部分水产品具有良好的保鲜性能,可有效减轻鲜鱼、对虾贮藏期间的黑变和酸败现象。葡萄糖氧化酶还可以去除果汁、饮料、罐头和果蔬干制品包装中的氧,避免产品氧化变色。

5小结

生物保鲜剂以其天然、安全、健康等优点日益受到人们的关注。随着现代科技的进步、人们生活水平的提高和健康意识的增强,用生物保鲜剂代替化学防腐剂已成为食品保藏技术的发展趋势。与传统保鲜剂相比,生物保鲜剂能长期保存食品的品质和原有风味,在食品保鲜领域拥有广阔的应用前景。

中国报告网发布的《2017-2022年中国生物保鲜剂行业运营态势及投资方向研究报告》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。

目录：

第一章生物保鲜剂行业相关概述

第一节生物保鲜剂行业相关概述

一、产品概述

二、保鲜机理

三、产品用途

第二节生物保鲜剂产品分类

第三节生物保鲜剂行业经营模式分析

一、生产模式

二、采购模式

三、销售模式

第二章生物保鲜剂行业发展环境分析

第一节中国经济发展环境分析

一、中国GDP增长情况分析

二、工业经济发展形势分析

三、社会固定资产投资分析

四、全社会消费品零售总额

五、城乡居民收入增长分析

六、居民消费价格变化分析

七、对外贸易发展形势分析

第二节中国生物保鲜剂行业政策环境分析

一、卫生行政许可管理办法

二、食品添加剂使用标准

三、食品添加剂新品种管理办法

四、细分产品相关标准

五、食品工业“十三五”发展规划

六、农产品加工业“十三五”发展规划

第三节中国保鲜剂行业技术环境分析

一、国外保鲜技术分析

二、国内保鲜技术分析

第三章中国生物保鲜剂市场供需分析

第一节中国生物保鲜剂市场供给状况

一、中国生物保鲜剂产量分析

二、中国生物保鲜剂产量预测

第二节中国生物保鲜剂市场需求状况

一、中国生物保鲜剂需求分析

二、中国生物保鲜剂需求预测

第三节中国生物保鲜剂市场价格分析

第四节生物保鲜剂行业存在的问题

第五节生物保鲜剂行业竞争分析

一、行业集中度分析

二、行业竞争格局

三、行业集群

第六节生物保鲜剂行业替代品分析

一、替代品种类

二、替代品对生物保鲜剂行业的影响

三、替代品发展趋势

四、国内外经济形势对生物保鲜剂行业替代品的影响

第七节生物保鲜剂行业互补品分析

- 一、互补品种类
- 二、互补品对生物保鲜剂行业的影响
- 三、互补品发展趋势
- 四、国内外经济形势对生物保鲜剂行业互补品的影响

第四章中国生物保鲜剂行业产业链分析

第一节生物保鲜剂行业产业链概述

第二节生物保鲜剂上游原材料简述

- 一、乳酸菌
- 二、纳塔尔链霉菌
- 三、甲壳素
- 四、其他

第三节生物保鲜剂下游应用需求分析

- 一、下游对生物保鲜剂的影响
- 二、农产品
 - (一) 粮食
 - (二) 蔬菜
 - (三) 水果
- 三、肉产品
 - (一) 肉类产品
 - (二) 猪牛羊肉
- 四、水产品
 - (一) 海水产品
 - (二) 淡水产品
- 五、乳制品

第五章生物保鲜剂进出口数据分析

第一节中国茶多酚所属产品进出口状况分析

- 一、中国茶多酚所属产品进口状况分析
 - (一) 进口数量情况
 - (二) 进口金额情况
 - (三) 进口来源分析
 - (四) 进口均价分析
- 二、中国茶多酚所属产品出口分析

(一) 出口数量情况

(二) 出口金额情况

(三) 出口流向分析

(四) 出口均价分析

第二节中国聚赖氨酸所属产品进出口状况分析

一、中国聚赖氨酸所属产品进口分析

(一) 进口数量情况

(二) 进口金额情况

(三) 进口来源分析

(四) 进口均价分析

二、中国聚赖氨酸所属产品出口分析

(一) 出口数量情况

(二) 出口金额情况

(三) 出口流向分析

(四) 出口均价分析

第三节、中国壳聚糖所属产品进出口状况分析

一、中国壳聚糖所属产品进口分析

(一) 进口数量情况

(二) 进口金额情况

(三) 进口来源分析

(四) 进口均价分析

二、中国壳聚糖所属产品出口分析

(一) 出口数量情况

(二) 出口金额情况

(三) 出口流向分析

(四) 出口均价分析

第四节中国溶菌酶所属产品进出口状况分析

一、中国溶菌酶所属产品进口分析

(一) 进口数量情况

(二) 进口金额情况

(三) 进口来源分析

(四) 进口均价分析

二、中国溶菌酶所属产品出口分析

(一) 出口数量情况

(二) 出口金额情况

(三) 出口流向分析

(四) 出口均价分析

第六章国内生物保鲜剂生产厂商竞争力分析

第一节浙江新银象生物工程有限公司

(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

第二节安泰生物工程股份有限公司

(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

第三节安康市金茂生物工程有限公司

(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

第四节山东福瑞达生物科技有限公司

(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

第五节岳阳粮神生物科技有限公司

(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

第七章中国生物保鲜剂行业发展趋势与前景分析

第一节中国生物保鲜剂行业投资前景分析

一、生物保鲜剂市场投资环境

二、生物保鲜剂发展趋势分析

三、生物保鲜剂市场前景分析

第二节中国生物保鲜剂行业投资风险分析

- 一、宏观经济风险
- 二、产业政策风险
- 三、市场竞争风险
- 四、技术研发风险
- 五、原料市场风险
- 六、食品安全风险

第三节生物保鲜剂行业投资策略及建议

第八章生物保鲜剂企业投资战略与客户策略分析

第一节生物保鲜剂企业发展战略规划背景意义

- 一、企业转型升级的需要
- 二、企业强做大做的需要
- 三、企业可持续发展需要

第二节生物保鲜剂企业战略规划制定依据

- 一、国家产业政策
- 二、行业发展规律
- 三、企业资源与能力
- 四、可预期的战略定位

第三节生物保鲜剂企业战略规划策略分析

- 一、战略综合规划
- 二、技术开发战略
- 三、区域战略规划
- 四、产业战略规划
- 五、营销品牌战略
- 六、竞争战略规划

第四节生物保鲜剂企业重点客户战略实施

- 一、实施重点客户战略的必要性
- 二、企业重点客户的鉴别与确定
- 三、企业重点客户的开发与培育
- 四、实施重点客户战略要需解决的问题
- 五、企业重点客户的市场营销策略分析

图表目录

图表1中国国内生产总值及增长变化趋势图

图表2国内生产总值构成及增长速度统计

图表3中国规模以上工业增加值及增长速度趋势图

图表4中国规模以上工业增加值及增长速度趋势图

图表5中国全社会固定资产投资增长趋势图

图表6中国社会消费品零售总额及增长速度趋势图

图表7城镇居民人均可支配收入及增长趋势图

图表8中国居民消费价格月度变化趋势图

图表9中国进出口总额增长趋势图

(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：<https://baogao.chinabaogao.com/huaxuechangpin/293322293322.html>