

中国安赛蜜产业盈利模式深度调研与企业投资战略咨询报告

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《中国安赛蜜产业盈利模式深度调研与企业投资战略咨询报告》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/226419226419.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

安赛蜜是一种食品添加剂，是化学品，类似于糖精，易溶于水，增加食品甜味的，没有营养，口感好，无热量，具有在人体内不代谢、不吸收（是中老年人、肥胖病人、糖尿病患者理想的甜味剂），对热和酸稳定性好等特点，是当前世界上第四代合成甜味剂。它和其它甜味剂混合使用能产生很强的协同效应，一般浓度下可增加甜度30%~50%。

1967年由德国赫斯特公司首先发现，1983年首次在英国得到批准，甜度为蔗糖的200~250倍。安赛蜜对光、热(能耐225 高温)稳定，pH值适用范围较广(pH=3—7)，是当前世界上稳定性最好的甜味剂之一，在空气中不吸湿，对热稳定。能耐225 高温，在PH2~10范围内稳定，使用时不与其它食品成分或添加剂发生反应。适用于焙烤食品 和酸性饮料。此外，安赛蜜的安全性高，联合国FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会同意安赛蜜用作A级食品添加剂，并推荐日均摄入量（ADI）为0~15mg/kg。1988年美国食品与药品管理局（FDA）批准在食品中使用安赛蜜，规定日摄入量（ADI）为0~15mg/kg，1998年FDA批准在软饮料中使用。甜味纯正而强烈，优于蔗糖甜味持续时间长，与阿斯巴甜1：1合用有明显增效作用。

醋磺内酯钾发现以后，由卡尔克劳斯和哈拉尔延森在赫司特公司在1967年偶然发现了类似的化合物，就是今天的A-K糖。在偶然的化学物质浸泡的时候，他正与克劳斯舔他们的手指，他拿起一张纸。其后的研究表明，A-K糖具有相同的基本环结构的数目不同的甜度水平。这种化合物有特别优厚的口味特点并比较容易合成，所以这是为进一步研究单糖做出了贡献，并由世界卫生组织于1978年规定其通用名称（安赛蜜）。

安赛蜜的生产工艺不复杂、价格便宜、性能优于阿斯巴甜，被认为是最有前途的甜味剂之一。经过长达15年的实验和检查，联合国世界卫生组织、美国食品药品监督管理局、欧共体等权威机构得出的结论是：“安赛蜜对人体和动物安全、无害”。当前，全球已有90多个国家正式批准安赛蜜用于食品、饮料、口腔卫生/化妆品（可用于口红、唇膏、牙膏和漱口液等）及药剂（用于糖浆制剂、糖衣片、苦药掩蔽剂等）等领域中。我国卫生部于1992年5月正式批准安赛蜜用于食品、饮料领域，但不得超标使用（详见国标GB2760-2011）。

中国报告网发布的《中国安赛蜜产业盈利模式深度调研与企业投资战略咨询报告》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、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研究分析。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。

报告大纲：

第一章 安赛蜜产业概述

1.1 安赛蜜定义

1.2 安赛蜜种类

1.2.1 食品级

1.2.2 医药级

1.3 安赛蜜应用领域

1.3.1 食品饮料行业

1.3.2 化妆品行业

1.3.3 医药行业

1.4 安赛蜜产业链结构

1.5 安赛蜜产业概述及主要地区发展现状

1.5.1 安赛蜜产业概述

1.5.2 安赛蜜全球主要地区发展现状

1.6 安赛蜜产业政策分析

1.7 安赛蜜行业新闻动态分析

第二章 安赛蜜生产成本分析

2.1 安赛蜜原材料价格分析

2.2 劳动力成本分析

2.3 其他成本分析

2.4 生产成本结构分析

2.5 安赛蜜生产工艺分析

第三章 技术资料和制造工厂分析

3.1 全球主要生产商2014产能及商业投产日期

3.2 全球主要生产商安赛蜜工厂分布

3.3 2014年全球安赛蜜生产商的市场地位和技术来源

3.4 全球主要安赛蜜生产商关键原料来源分析

第四章 安赛蜜产量细分（地区产品类别及应用）

4.1 2013-2015全球主要地区安赛蜜产量细分（如美国日本中国欧洲等）

4.2 2013-2015全球安赛蜜主要产品类别产量

4.3 2013-2015 安赛蜜主要应用领域产量

4.4 2013-2015 美国安赛蜜产能产量价格成本产值分析

4.5 2013-2015 德国安赛蜜产能产量价格成本产值分析

4.6 2013-2015 日本安赛蜜产能产量价格成本产值分析

4.7 2013-2015 韩国安赛蜜产能产量价格成本产值分析

4.8 2013-2015 台湾安赛蜜产能产量价格成本产值分析

4.9 2013-2015 中国安赛蜜产能产量价格成本产值分析

第五章 安赛蜜销量及销售额分析

5.1 2013-2015全球主要地区安赛蜜销量分析

5.2 2013-2015全球主要地区安赛蜜销售收入分析

5.3 2013-2015分地区售价分析

5.4 安赛蜜价格成本毛利分析

第六章 2013-2015年安赛蜜产供销需市场现状和预测分析

6.1 2013-2015年安赛蜜产能 产量统计

6.2 2013-2015年安赛蜜产量及市场份额

6.3 2013-2015年安赛蜜消费量综述

6.4 2013-2015年安赛蜜供应量需求量（消费量）缺口量

6.5 2013-2015年中国安赛蜜进口量 出口量 消费量

6.6 2013-2015年安赛蜜平均成本、价格、产值、毛利率

第七章 安赛蜜核心企业研究

7.1 金禾实业

7.1.1 企业介绍

7.1.2 产品参数

7.1.3 产能产量产值价格成本毛利毛利率分析

7.1.4 联系信息

7.2 苏州浩波科技股份有限公司

7.3 维多公司

7.4 浙江三和企业

7.5 诺维公司

7.6 江西北洋食品添加剂有限公司

7.7 山东明辉食品有限公司

第八章 安赛蜜上下游分析及研究

8.1 安赛蜜上游原料分析

8.1.1 安赛蜜原材料A介绍

8.1.2 安赛蜜原材料B介绍

8.1.3 安赛蜜原材料C介绍

8.2 安赛蜜下游应用领域分析

8.2.1 食品饮料行业介绍

8.2.2 化妆品行业介绍

8.2.3 医药行业介绍

8.3 主要地区和消费分析

第九章 安赛蜜营销渠道分析

9.1 安赛蜜营销渠道现状分析

9.2 安赛蜜营销渠道特点介绍

9.3 安赛蜜营销渠道发展趋势

9.4 安赛蜜全球主要经销商分析

第十章 2015-2020安赛蜜行业发展预测

10.1 2015-2020年安赛蜜产能产量统计

10.2 2015-2020年安赛蜜产量及市场份额

10.3 2015-2020年安赛蜜需求量综述

10.4 2015-2020年安赛蜜供应量 需求量 缺口量

10.5 2015-2020年安赛蜜进口量 出口量 消费量

10.6 2015-2020年安赛蜜平均成本价格产值毛利率

第十一章 安赛蜜供应链分析

11.1 原材料主要供应商和联系方式

11.2 生产设备供应商和联系方式

11.3 安赛蜜主要供应商和联系方式

11.4 安赛蜜主要客户联系方式

11.5 安赛蜜供应链条关系分析

第十二章 安赛蜜新项目投资可行性分析

12.1 安赛蜜项目SWOT分析

12.2 安赛蜜新项目可行性分析

第十三章 :安赛蜜产业研究总结

图表详见正文.....

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/shipin/226419226419.html>