

2003年植物油产业投资分析报告

摘要

中国食用植物油总产量目前已超过1000万吨，是世界第一大食用植物油生产国。但是，国内食用植物油的产量依旧不能满足市场需求，并且无论是在产品质量和生产成本上我国食用油都缺乏竞争力，使得每年仍需大量进口。

从消费总量来看，90年代后我国食油消费总量快速增长，人均食用油消费保持在以每5年增加1公斤的速度增长。在发达国家，食用油人均年消费在40公斤左右，中国内地目前只有10公斤左右。同时，人口的自然增长，人民生活水平的提高，第三产业的发展等都将增加对植物油需求。因而，中国的食用油市场是一座刚刚打开的“金矿”，市场发展前景十分广阔。

加入WTO后，国际油脂油料市场对我国食用油价格的影响将进一步加剧。根据与世贸组织达成的协议，我国将逐年提高豆油、菜籽油和棕榈油等的进口关税配额，而且关税将逐年下降，国外大批量、低价位的油脂将对国内食用油市场形成很大的冲击，价格下调将使市场的竞争更为激烈。

2003年植物油产业投资分析报告

目 录

1.植物油产业概述

.....

..... 1 1.1植物油概述

.....

..... 1 1.1.1植物油的种类

.....

.... 1 1.1.2

..... 2

食用植物油概念的演变

1.1.3植物油新宠——特种营养调和油

..... 3

1.2植物油加工技术发展状况

..... 3

1.3我国植物油产业发展简述

..... 4

1.3.1植物油生产的波浪式发展

..... 4 1.3.2

食用植物油的产业革命

..... 5

1.4植物油产业的发展方向

..... 5

2.植物油行业状况分析

.....

..... 8 2.1生产能力

.....

..... 8 2.2地区分布

.....		
.....	9	2.2.1企业数量省份排名
.....	9	
2.2.2企业效益的地区比较		
.....	10	
2.3规模结构		
.....		
.....	12	2.4所有制结构
.....		
.....	13	2.5中外资植物油企业比较
.....	13	
3.植物油市场分析		
.....		
.....	17	3.1消费需求分析
.....		
.....	17	3.1.1 食用油消费的主要特点
.....	17	3.1.2
食用油消费水平		
.....		
17 3.1.3植物油消费的区域差异		
.....	18	
3.1.4主要消费群		
.....		
.....	20	3.1.5 消费的品牌偏好
.....		



2003年植物油产业投资分析报告 3.2植物油供求分析及预测	
.....	21
3.2.1植物油供给形势	

.....	
... 21	3.2.2植物油供给预测
.....	
... 22	3.2.3植物油产销平衡预测
.....	
	24
3.3	植物油进口情况分析
.....	
26	3.3.1植物油进出口情况
.....	
26	3.3.2我国植物油长期需要进口原因分析
.....	
	29
4.	植物油企业分析
.....	
.....	31
	4.1企业分组分析
.....	
.....	31
	4.1.1不同经济类型企业的经济效益分析
.....	
	31
	4.1.2不同规模企业的财务分析
.....	
	31
	4.1.3企业分组分析结论
.....	
33	4.2重点企业案例分析
.....	
.. 33	4.2.2中粮集团
.....	
.....	36
	4.2.3莱阳鲁花

.....	
..... 38	4.3 市场竞争状况分析及其预测
.....	
..... 39	4.3.1 竞争态势
.....	
..... 39	4.3.2 竞争趋势预测
.....	
..... 40	5. 植物油产业发展环境与发展潜力
.....	
..... 43	5.1 产业政策和行业标准
.....	
43	5.1.1 产业政策
.....	
..... 43	5.1.2 行业标准
.....	
..... 46	5.2 加入WTO对植物油产业的影响
.....	
..... 49	5.3 资源禀赋——油料的生产情况
.....	
..... 53	6. 行业投资价值分析
.....	
..... 59	6.1 行业投资机会
.....	
..... 59	中国证券市场研究设计中心研究开发部 2 北京国经联信息技术研究中心

2003年植物油产业投资分析报告 6.2行业投资风险

.....

..... 63 6.2.1系统性风险

.....

..... 63 6.2.2非系统性风险

.....

..... 64 6.3信贷建议

.....

..... 65 6.3.1确定目标投向

.....

..... 65 6.3.2把握贷款规模

.....

..... 66

表目录

表1-1 植物油的种类

.....

. 1 表1-2 主要的“珍品油”介绍

..... 3 表2-1

2002年植物油工业综合绩效

..... 8 表2-2

植物油生产主要省份盛产的油料作物

..... 10 表2-3

各地区企业效益比较

..... 10 表2-

4 不同规模企业比较

..... 12

表2-5 2002年植物油企业的所有制结构

..... 13 表3-1

2002/03年度(10月/9月)植物油供给预测

..... 23 表3-2
2003/04年度(10月/9月)植物油预测

.....	23 表3-3 1996-
2000年油料食油年平均价格	
.....	25 表3-4
2002年油脂油料进出口情况	
.....	27 表3-5
2002,2005年主要植物油进口关税配额	
.....	29 表3-
6主要油脂进口关税配额分配表(2002-2003)	
.....	29 表4-1
不同经济类型植物油企业主要经济效益指标	
.....	31 表4-
2不同规模企业资产结构和偿债能力	
.....	32 表4-3
2002年不同规模企业资产流动性	
.....	32 表4-4
2002年不同规模企业的盈利能力	
.....	32 表4-5
2002年不同规模企业的成长性	
.....	33 表4-6
中粮国际财务状况	
.....	37
中国证券市场研究设计中心研究开发部 3 北京国经联信息技术研究中心	
	
2003年植物油产业投资分析报告 表4-7 中粮国际2002年业绩要览	
.....	37 表4-8
中粮国际油脂业务营业额/毛利分析	
.....	37 表5-1
食用植物油理化指标	
.....	47

表5-2 植物油产品指标

.....

48 表6-1 有开发价值的植物精油

..... 62

图目录

图2-1 企业数量地区分布比例

..... 9

图2-2 企业数量地区分布排名

..... 9

图2-3 我国植物油企业的规模结构

..... 12 图3-

1消费总量趋势图

.....

18 图3-2 2002年食用植物油品牌综合占有率排名

..... 21 图3-3

2002年大豆进口来源国分布

..... 27 图3-4

2002年菜籽油进口来源国分布

..... 27 图3-5

2002年棕榈油进口来源国分布

..... 28 图5-1 1996-

2002年我国油料种植总面积

..... 54 图5-2主要油料产量

.....

56 图5-3 2000年豆类生产分布

..... 56 图5-

4 2000年花生生产分布

..... 57

图5-5 2000年油菜籽生产分布

..... 57 图5,6

2000年芝麻生产分布

..... 57 图5-7

油料作物生产结构

..... 58

中国证券市场研究设计中心研究开发部 4 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 1.植物油产业概述

1.1 植物油概述

植物油是从植物的种子、果实、胚芽中提取的，在日常生活中人们要使用大量的植物油来凉拌菜、油炒菜或油炸菜等。

植物油品种丰富，既有从芝麻油等原料中榨取后过滤的油，也有从榨出的油中把杂质除去后制成的油。

植物油具有容易被人体吸收、不饱和脂肪含量高、不易凝固的特点。其中，豆油、玉米油、葵花籽油含不饱和脂肪酸高，棉籽油、芝麻油、花生油次之。

现代医学研究证明，多吃肥肉与当前的所谓富裕病(动脉硬化、肿瘤等)的高发有关。所以中国营养学会推荐中国居民少吃肥肉和荤油，而改食植物油。因为植物油不仅能提供较多的人体必需的脂肪酸，而且其中所含的不饱和脂肪酸对防治动脉硬化具有良好作用，食后可降低胆固醇，因此被人们称为“驱除病魔的好友”。

1.1.1 植物油的种类

总的来讲，植物油加工业分为食用植物油加工业(包括豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棉籽油、葵花籽油、胡麻油等的生产，也包括食用植物油制品，如人造奶油、起酥油、氢化油、可可脂等的生产。)和非食用植物油加工业(包括桐油、蓖麻油等的生产)。具体分类见表1,1:

表1-1 植物油的种类

具有代表性的植物油，原料是油菜的种子，曾是中国南方的主要食用菜籽油，还曾经被用来作为灯油。

从大豆的豆粒中提炼而成，是世界上产量最高的油，在中国也是主要豆油的食用油。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 1 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 玉米油

从玉米的胚芽中提取，用来做色拉和油炸食品等。 棕榈油

从棕榈的果实中提取，也用来作为人造黄油的原料。 芝麻油

从芝麻的种子里提取而成，因其香味独特，常用来给菜肴添加香味。 橄榄油

从橄榄树的果实中提取，可用来制作色拉酱、油炸食品等。 葵花籽油

以向日葵的种子为原料，味道清香爽口，富含维生素E。 棉籽油

摘取棉花后，从棉花种子中提取，常用来制作高级的色拉油。 米糠油

从米糠中提取，常被用来做油炸休闲食品和油炸小吃等。 椰子油

把椰子的果肉经晾晒，制成椰子干，从中提取椰子油。 小麦胚芽油

从小麦磨粉时去除的胚芽中提取，富含维生素B1。

红花油(藏花油) 从红花的种子中提取，有富含亚油酸和富含油酸两大类。 亚麻籽油

从亚麻的成熟种子中提取，通常作为涂料和药品等的原料。 棕榈籽油

从棕榈的果实中榨取，除了食用以外，还可作为制造肥皂的原料。

1.1.2 食用植物油概念的演变

人们最先熟知的是色拉油，色拉油是一种用菜籽油或豆油、

棕榈油加上各种中介质，经过脱色、脱酸、脱臭后精炼而成，色拉油在卫生条件方面上了一个全新的台阶，加热后不起沫、不冒烟、无色无味，一直受到消费者的喜爱。

但是高温精炼和化学作用改变了作物的原汁原味，破坏了大量的营养成分，使色拉油成为"好看不好吃的液体"。

1990年，金龙鱼品牌进入中国首次推出调和油的概念，即将花生油、芝麻油等同菜籽色拉油混合起来，在卫生安全的基础上，又增加了营养和美味。食用油市场逐渐从毛油时代进入到色拉油和调和油时代。

1998年，花生油进入食用油市场，揭开了健康油竞争的序幕。

金龙鱼和福临门两大品牌推出了花生油、粟米油、葵花油等系列健康油。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 2 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 **1.1.3**植物油新宠—— 特种营养调和油

调和油，即以大宗高级食用油为基质油，加入另一种相应的具有功效成分的食用油，经科学调配，生产出具有增进营养功效的食用油，称之为营养调和油，以增进消费者健康。

表1-2 主要的“珍品油”介绍

红花籽油 为亚油酸型油脂，亚油酸含量最高者占油脂总量的80%。

核桃油 亚油酸含量高达71.5%，其中 α -亚麻酸含量高达16.7%，

而普通植物油多不含或含量较少，是公认的高级营养保健油。

具有营养细胞，尤其是脑细胞，清除血中胆固醇等多种功效。

杏仁油 为油酸型油脂，油酸最高含量可达油脂总量的76.8%，

油酸为单不饱和脂肪酸。能降低血清总胆固醇和低密度脂蛋

白，且不降低高密度脂蛋白。

蕃茄籽油 是一种既属高亚油酸型油品，又属高维生素E型油品。

蕃茄籽含有22%的优质油脂，含人体必需的亚油酸60%以上，

维生素E含量高达0.95毫克/克。维生素E具有很好的抗衰

老功能。

葡萄籽油 不饱和脂肪酸含量高达92%，其中主要成分亚油酸约占

有76.5%，还含有多种维生素和人体必需的矿物质。

1.2 植物油加工技术发展状况

长期以来，国内食用油主要为传统土法生产出来的“毛油”。从八十年代中期以来，国外的色拉油引进中国，首先进入广州、北京和一些经济较发达的城市和地区。色拉油虽然清澈透明，给人以视觉上的好感。但其生产工艺(浸出法)是先用有机溶剂(六号轻汽油)浸出，后在260℃高温下精炼，再进行脱色、脱酸、脱臭、脱腊、脱磷等工序。这些工艺改变了作物的原汁原味，破坏了大量的营养成分，不适合中国人讲究色、香、味的饮食习惯，

中国证券市场研究设计中心研究开发部 3 北京国经联信息技术研究中心

SEEC

2003年植物油产业投资分析报告

更主要的是极可能造成化学污染，对人体产生危害。

目前，新的生产工艺(压榨法)摒弃了色拉油的化学溶剂提取法，采用物理机械压榨制油。这种方法的原理是靠巨大的压力让油脂从油料中分离出来，不使用任何化学物质，最大优点是安全、卫生、无污染，保证产品的原汁原味。

但目前我国除了部分花生油是通过压榨工艺生产外，由于浸出法出油率高，大豆油、粟米油等品类的油基本上都采用“六号轻汽油”浸出法加工制造。

1.3我国植物油产业发展简述

我国的植物油加工业主要是将农业生产的油籽加工成食用油，主要产品是油脂，副产品是饼粕及油脂精炼的下脚料。

随着我国社会主义市场经济的逐步建立和发展，我国食用油行业经历了一个结构不断优化与重组的过程：

(1)非“公”字号企业逐渐进入市场，并占据着越来越大的市场份额，在提高了市场竞争程度的同时也提高了整个行业的规模和效益；

(2)小包装食用油的出现使一批全国性的品牌应运而生，并显现出其很多突出的小包装油的优势。

1.3.1植物油生产的波浪式发展

1993至1999的7年间，我国植物油生产呈增产-减产-大增产波浪式发展态势。1993年国家取消了食油计划收购，放开了收购价格和收购市场，实行多渠道经营，多年来被抑制的食油需求迅速增长，导致1993年、1994年食油供给偏紧，收购价格分别上涨20.7%、57.6%。购价上涨，刺激了生产发展，到1995年食油总产量突破800万吨，是历史最高年。

2003年植物油产业投资分析报告

与此同时，国际市场的食油大量进入了国内市场。由于进口管理没有跟上，加上国际市场价格大大低于国内价格，又诱发了大量走私进口。据估算，1995年合法进口以及估计走私进口的食油总量扣除出口后，净进口食油达到437万吨，冲击了国内油料生产和油脂加工业，导致1996年国内食油生产下降，并连续徘徊了3年。1998年打击食油走私取得阶段性胜利，净进口也有所减少。1999年国内食油总产量恢复并超过1995年，突破900万吨，创下916万吨的新纪录。

1.3.2 食用植物油的产业革命

中国食用油革命源自深圳。目前，中国最大的食用油生产企业——嘉里粮油和北方的可口可乐、香格里拉酒店、嘉里地产有着姻亲关系，而他们都属于全球赫赫有名的郭氏兄弟集团。郭氏兄弟集团在1985年看准了中国粮油精加工市场的广阔前景，1987年其出资注册的嘉里集团与中国粮油进出口总公司和南山开发公司共同合作，在深圳赤湾建立了国内的第一个生产基地——

南海油脂工业(赤湾)有限公司，从此开始了中国色拉小包装油市场的开发。此后，食用油革命开始席卷全中国。消费者的消费习惯也因此得以改变，食用油行业急速成长起来。

1.4 植物油产业的发展方向

1、依靠技术创新

农产品加工业发展的方向是分子水平的加工和农业资源的综合利用。经过分子水平的加工处理，生产适合人体个体差异需要的并不同于现代饮食的特殊量化的食品，从而更加有效地满足人类健康的需要。根据人体健康所需进行不同配制的丰富多彩的农产品，称为分子农产品。分子农产品旨在保证人体各项生化反应

2003年植物油产业投资分析报告 正常，以达延缓衰老之目的。

随着人民生活质量的改善，科学技术的进步，对油脂及蛋白营养功能认识的提高，油料不仅是重要的脂质资源，也是丰富的蛋白和营养素资源。产品的开发重点已由油脂转向蛋白和类脂物及其重要的衍生物。

植物油加工业技术上也朝着利于油料内容物的分离提取，有效成分不受破坏或变化的方向不断革新，例如，混合溶剂萃取、低温脱溶、水溶法、超临界CO₂萃取等制油方法，均得到了新的发展。

2、重视综合利用和可持续发展

农产品加工已进入分子水平，高新技术将在农产品加工业中得到更广泛的应用，植物油行业也不例外。通过综合利用技术，整株植物的利用成为可能。这样，不但减轻了对环境的污染，更重要的是从许多废弃的生物资源中得到大量的具有生理活性的物质，既实现了农产品资源的深度加工，又提高了农产品的经济效益和生态效益。对植物油加工业而言则包括以下产品的开发：

油脂产品:烹调油、煎炸油、人造奶油、起酥油、沙拉油、营养调和油，以及风味油(香磨油、芥末油、花椒油等)；

蛋白产品:分离蛋白、浓缩蛋白、组织蛋白"蛋白粉及其制品；

脂肪酸产品:混合脂肪酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、芥酸、花生四烯酸、棕搁酸、硬脂酸；

其他产品:大豆磷脂、天然VE、甾醇、谷维素、米糠蜡、棉酚等。

3、注重环境保护

从国际发展趋势看，各国知名大企业高度重视可持续的生产方式和实施零排放(Zero

Emission)。“零排放”是指企业界进行生产活动的结果对水体、大气层及土壤等排出的废弃物为零，以构

中国证券市场研究设计中心研究开发部 6 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

筑一个良性循环产业为目标。日本从1998年开始，研究开发一种“零”排放系统。美国农产品加工业在21世纪的重点同样是重视农产品安全、营养和健康、生物学技术与环境保护。

4、提高产品的安全性

农产品安全是所有国家最基本的公共卫生问题，它有两层涵义，即保障食物充足供给和确保食物安全。1992年FAO/WHO国际营养大会指出，食品安全性的威胁来自于：生物性危害、化学性危害、重金属污染、生物毒素和基因工程农产品等。

其中，转基因农产品安全性已引起广泛的关注。由于食用转基因食品而引起的过敏性休克、瘙痒、麻疹、肿胀，以及儿童饮用转基因大豆豆浆产生过敏反应等见之于报端，因而转基因问题已从单纯生物遗传科学扩大为涉及生态环境、政治、伦理道德和国际贸易的焦点问题。

现代农产品加工还应注意可以预见，在不久的将来一个新型的工业化的农产品加工产业将在我国建成，我国农产品产业也将会获得健康、持续和快速的发展。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 7 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 2.植物油行业状况分析

我国食用油市场需求的迅速增长，相应刺激和提高了我国食用油工业的发展规模和水平。近20年来，我国食用油行业在深挖自身潜力的同时，逐步加大对外开放的力度，引进了国外的设备、技术与资金。目前我国已拥有乡镇以上食用油生产企业5846家，其中三资企业200多家，7家进入全国500家最大三资企业行列，2家进入中国企业500强，油料年加工能力达800多万吨，其中精炼能力为600万吨。但是同外国食用油生产企业相比，无论是在产品质量和生产成本上我国食用油都缺乏竞争力，使得每年仍需大量进口。从1997年-2000年的统计结果来看，虽然近年来我国油脂进口量逐渐呈下降趋势，但仍然维持在百万吨以上，1997年进口量为274.8万吨，2000年同1997年相比虽有大幅度下降，但仍有179.1万吨之多。

2.1 生产能力

截至2002年，我国植物油企业共1250家，其中295家亏损，亏损比例为23.6%，将近1/4，比例较高。

表2,1 2002年植物油工业综合绩效

指标名称	2001年	2002年	增长率(%)
工业总产值(亿元)	595.24	489.81	-17.71
产品销售收入(亿元)	742.72	923.05	24.28
利税总额(亿元)	7.50	10.09	34.57
利润总额(亿元)	9.34	19.03	103.75
资产负债率(%)	73.26	73.89	-

数据来源:国经联,工业总产值是据利税总额与产值利税率套算出来的,

由上表可以看出:

- 1、植物油行业整体来看，2002年虽然工业总产值有明显的下降，但利润总额是2001年的两倍多，说明植物油企业正由粗放型

2003年植物油产业投资分析报告

发展转为集约型发展，生产效率、经营效益大为提高。

2、在资产负债率基本不变的前提下，销售收入和利税总额都有大幅度增长。说明植物油企业整体提高了资金的利用率，而综合偿债能力保持不变。

3、我国的植物油产业具有相当好的成长能力，且是以生产和资金使用效率的提高作保证的，因而可持续性较强。

2.2 地区分布

2.2.1 企业数量省份排名

图2-1 企业数量地区分布比例

河南省其他 11.92% 25.92% 山东省
11.84%
湖南省湖北省
3.20% 9.84% 江苏省吉林省黑龙江省安徽省 9.12% 3.36% 7.04% 5.92% 河北省四川省新疆区 3.92% 3.60% 4.32%

数据来源:国经联

图2-2 企业数量地区分布排名

企业地区分布

160 149 148 140 123 120 114

100 88 80 74

60 54 49 45 42 40 40

20

0 河南 山东 湖北 江苏 黑龙江 安徽 新疆 河北 四川 吉林 湖南

中国证券市场研究设计中心研究开发部 9 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

数据来源:国经联

由上面两图可以看出,河南、山东、湖北、江苏、黑龙江、安徽六省企业数量为全国前六名,其中前四省占全国总量的比例均约为10%。这些省份主要位于东北及长江、淮河流域;且都是各类油料生产排名前五的大省,下表列出了这些省份盛产的油料作物,这决定了这些省份植物油的品种。

表2-2 植物油生产主要省份盛产的油料作物

省份 盛产的油料作物

河南 大豆、芝麻

山东 大豆、花生

湖北 油菜籽、芝麻

江苏 大豆、花生、油菜籽

黑龙江 大豆

安徽 花生、油菜籽、芝麻

2.2.2企业效益的地区比较

表2-3 各地区企业效益比较

地区名称	企业数(个)	亏损企业数(个)	亏损企业比(%)	产品销售总收入(千元)	利润总额(千元)	地区名称	企业数(个)	全国比例(%)
全国	1250	295	23.6	92304837	1903116		100	100

111 北京市 4 1 25 223491 -8838 -0.46 16.95

天津市 20 4 20 3986484 122044 6.41 华北河北省 49 8 16.3 5029355
188335 9.9 地

区 山西省 16 2 12.5 574546 13355 0.7

内蒙古 22 5 22.7 775279 7527 0.4

163 辽宁省 36 11 30.6 6331420 147015 7.72 东9.53 北 吉林省 42 12
28.6 1317679 40753 2.14 地

区 黑龙江 88 18 20.5 3783827 -6230 -0.33

419 上海市 22 5 22.7 3231288 69853 3.67 46.54

江苏省 114 26 22.8 14868698 310819 16.33

浙江省 33 9 27.3 4019984 -13553 -0.71 华东安徽省 74 29 39.2
2512145 9790 0.51 地

区 福建省 9 4 44.4 1022400 -16100 -0.85

江西省 19 7 36.8 288674 -7398 -0.39

山东省 148 11 7.4 19157798 532514 27.98

中国证券市场研究设计中心研究开发部 10 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

337 河南省 149 18 12.1 5196123 132741 6.97 22.16 中湖北省 123 23
18.7 3973043 65653 3.45 南

地 湖南省 40 9 22.5 2059169 49655 2.61 区 广东省 25 5 20 7226866
173760 9.13 广西区 110 13 7 53.8 2280891 94739 4.98 3.46 重庆市 8
3 37.5 83838 -2060 -1.08 西南四川省 45 9 20 1515113 -2114 -0.11 地

区 贵州省 39 19 48.7 615437 -3231 -0.17

云南省 5 4 80 27104 -3089 -0.16

107 西藏区 4 1 25 1374 -65 0 0.38 陕西省 21 10 47.6 997433 615 0.03

西甘肃省 20 9 45 77495 -4331 -0.23 北

地 青海省 7 4 57.1 43776 -1219 -0.06 区 宁夏区 1 0 0 10854 30 0

新疆区 54 22 40.7 1073253 12146 0.64

数据来源:国经联

我国植物油加工企业分布的地区差异很大:

从利润比例来看,华东地区六省一市的利润总额几乎占到了全国的二分之一,中南、华北地区其次,西南、西北地区的比重则相当小。这说明,经济发达的沿海省份的植物油企业的经济效益最好,沿江、及华北油料盛产地其次,而经济落后的西部地区虽然幅员广阔,但利润很少。

从企业数量上看,华东、中南地区最多,约占全国的1/3和1/4,与这两个地区的利润比重相符,说明竞争越充分,市场化越高的地区,植物油企业效益越好。

从亏损面看,华东地区除山东省(7.4%)外,其他省市均等于或高于全国平均水平,有三个省份有1/3以上的企业亏损,说明市场化高的地方竞争激烈,企业的淘汰率也较高,两极分化明显。西部地区企业亏损严重,11个省中有7个省的亏损率超过40%,其中云南高达80%,为全国最高。严重的亏损导致西部省份植物

油企业利润比重低下。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 11 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 2.3规模结构

图2-3 我国植物油企业的规模结构

大型 中型 5% 10%

小型

85%

数据来源:国经联

表2-4 不同规模企业比较

企业规模	企业数(个)	企业数占全部(%)	企业亏损数(个)	企业亏损数占全部(%)	企业利润总额(亿元)	企业利润总额占全国(%)
大型	62	16.8	16	5.4	85.5	44.9
中型	120	33.2	24	11.2	24.2	12.7
小型	423	106.8	246	83.4	8.05	5.11

中型 120 33 24 24.2 12.7 11.2

小型 42.3 106.8 246 83.4 8.05 5.11

数据来源:国经联

我国植物油企业绝大多数规模较小，处理量为30吨、50吨、100吨的油厂占相当比例，没有形成规模化经营，加之技术装备落后，开发与产业化程度较低和产品品种单一，导致成本偏高。2002年我国植物油行业的亏损率为23.6%;其中中小企业的数量占到94.6%，而大企业仅为5.4%，但是大企业的利润却占到整个行业的44.9%。

着主要是由于植物油加工设备投资大，加工工艺复杂，技术要求高。因而乡镇油厂的发展受到一定的影响。日处理50吨以下的小油厂由于出油率低，油的质量差，生产成本低，工艺设备不配套，不少已被淘汰，农村油料加工厂多被城镇规模较大的油厂替代。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 12 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 2.4所有制结构

表2-5 2002年植物油企业的所有制结构

各类企业数量 各类企业利润

企业单位个数 占全国的比重 利润总额(千) 占全国的比重 分组名称 (个) (%) 元) (%)

全部 1250 100 1903116 100 国有及国有控 453 36.24 80511 4.23 股

集体 176 14.08 265445 13.94 股份合作 67 5.36 54665 2.87

股份制 406 32.48 534260 28.07 外商和港澳台 91 7.28 826305 43.41 投资

数据来源:国经联

我国植物油企业所有制结构不尽合理。虽然国有企业与集体企业数量占到全行业企业数量的50.32%，但是由于国有、集体企业的内部管理和市场竞争机制不能适应新形势下市场发展的需要，其利润总额仅占全行业的18.17%。而占行业数量不到10%的外商投资企业的利润总额却占全行业的近1/2。这说明目前我国植物油行业的产业结构亟须调整，特别是要加大对国有及集体企业的产权改革，对于经营规模和技术力量差的长期亏损企业该“放”的则“放”，同时要做好企业的改制与重组工作，彻底打破地方保护主义，提高资源的市场化配置程度，优化行业结构，促进行业的健康发展。

2.5中外资植物油企业比较

由于国内榨油的小工厂设备差、环境差，而外资企业拥有先进的精炼设备和全自动的灌装设备。我国食用油市场大部分为外资以各种方式占领。

国内贸易部商业信息中心公布的1997年食用油市场综合占有率前十位品牌(金龙鱼26.68%，福临门11.28%，火鸟9.35%，海

中国证券市场研究设计中心研究开发部 13 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

狮5.79%，骆驼唛5.68%，绿宝3.25%，红灯2.57%，花旗1.73%，胡姬花1.71%，金象1.63%)当中只有海狮和金象没有外资成分，其余都是外商或合资品牌，尤其是前三位都是外资品牌，它们的市场综合占有率合计为47.3%，差不多占整个市场的一半。

1、外资食用油企业的大量进入

80年代末期，国内经济迅速发展，人们生活水平提高，但国内油源不能满足居民消费的需要。外商看中了我 国市场的潜力，在我国的港口城市率先建厂，主要生产散装或190公斤铁桶包装的成品油，如棕榈油、菜籽油、黄豆油、调和油等等。然后就迅速建了精炼厂，进口毛油在国内精炼再灌装。由于抓住了时机，这些外资企业的效益非常可观。于是迅速追加投资，在中国比较大一些的港口城市以及内地战略要地纷纷投资建厂，投入范围几乎覆盖整个中国。到90年代中期，这些厂已纷纷正常运转。

2、外资企业的生产能力

外资企业的设备都是目前世界上领先的，自动化程度相当高，有的已达到90%的自动化，所有生产过程都几乎使用电脑控制操作。这些外资企业年加工精炼能力都在10万吨以上，有的能达到40万吨—50万吨。这些外资企业大多拥有对外开放的码头，有的还自备油轮、路运油罐汽车及铁路专业油罐车，拥有几万吨的储油罐，还建有配套的大铁桶制造厂、小包装食用油包装厂，除生产多种小包装食用油外，还拥有先进的包装容器生产设备。外商非常重视生产的质量保证，有的还获得了ISO9002质量体系认证证书。

3、外资企业的营销和市场开发

外商非常重视营销，建立了自己的营销队伍，在许多区域设立了分支机构，有的在全国各个省都设立了分支机构，还培养了一批经销商，建立了自己的销售网络。他们十分注重品牌的推广

中国证券市场研究设计中心研究开发部 14 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

工作，在品牌推广上成本很高。目前，在我国，不论大小城市都能见到这些外资企业的小包装食用油，有的在农村、乡镇也能见到。目前，有的外资企业在中国实行集团合并战略，把分散在全国各地的生产厂家各自独立的营销网络实行择优合并，形成一个由集团公司统一管理的全国性的营销网络，这将有利于营销网络的统一管理，减少各自为政时不必要的品牌自相残杀的浪费，同时，营销工作也将会做得更细致、更深入。

外商在产品的开发上也总是领先，他们能洞察市场的先机，及时地推出新产品。从大包装转向小包装开始，食用油的品种就有花生油、菜籽油、黄豆油、棉籽油、高级烹调油，接着又有调和油、粟米油、葵花油等等，现在还有许多专用食品油脂，如人造奶油、起酥油和面包专用油等。这些产品的包装也不断出新，开始以16kg铁桶装、2kg塑料包装为主，后来不断出现2.5kg、3kg、5kg、2500ml、1800ml，900ml等，随着环保要求的提高，PET塑料包装逐渐取代PVC塑料包装，又出现了5kg、5L、3L、2L、1L等包装。

4、我国植物油企业的状况

同外资企业相比，我国食用油企业在生产设备、生产规模、生产品种、质量，特别是营销上差距还很大。我国的植物油企业数量很多，各地的粮油部门都有油厂，尤其各地乡镇企业和个体油坊大多地处油料产地，生产的产品直接供应当地农村市场。这些厂许多只是榨油厂，而不是炼油厂，生产规模非常小，生产的产品也只是二级油或一级油，根本不是精炼油。我国各主要油料产地的粮油部门也建了规模较大的炼油厂，但精炼能力最多的才几万吨，很少超过10万吨的。(而外资企业年加工精炼能力都在10万吨以上，有的能达到40万吨—50万吨。)我国的食用油企业在当地比较有规模的大多也只有几千吨的年产量。有的企业即使

中国证券市场研究设计中心研究开发部 15 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

在生产质量可以同外企相比，但在市场营销上以及管理上却落后得多。

我国的油料资源是很丰富的。但我国粮油系统长期以来在体制上、管理上、人事上的诸多弊端阻碍了我国食用油企业向前发展。我们的战略眼光、经营管理、市场营销观念也不如外企。我国并不缺乏人、财、物这些硬件资源，而是缺乏软件，即健全的管理机制，包括人力资源、财力资源、物资资源机制等的建立和完善。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 16 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 **3.植物油市场分析**

3.1消费需求分析

3.1.1 食用油消费的主要特点

目前，我国食用油消费呈现如下几个主要特点：

(1)总体上讲，我国食用油的消费量增长较快，但是与发达国家相比仍有较大差距，人均消费总量仍不到发达国家的1/3。从食用量的差异性来看，主要体现在两个方面：一是城乡差别，而城市与城市之间、农村与农村之间的差别不是太大。目前城市人均食用油消费量已接近15公斤，一些大中城市更高，而占总人口80%的农村仅为4公斤左右。

(2)食用油消费结构之间的地区差异较大。北京人多爱色拉油，广州人多爱花生油，成都人偏爱菜籽油，而上海人的口味则较为丰富，色拉油、豆油和调和油并驾齐驱。

(3)从全国中心城市的居民对食用油的购买地点来看，绝大多数消费者将超市作为其购买食用油的首选，占64.8%，而人们购买食用油的传统地点菜市场粮油店比例大为下降，仅占16.6%。

(4)中年女性是食用油的主要购买人群。

3.1.2 食用油消费水平

从人均消费量来看，长期以来，我国食用油消费水平较低，1978年我国人均食用油消费量仅为1.6公斤。进入上世纪90年代后，随着我国居民生活水平的不断提高，食用植物油的消费增长很快。人均食用油消费保持在以每5年增加1公斤的速度增长。1993年我国人均年消费植物油6.87公斤，1998年为8.47公斤，

中国证券市场研究设计中心研究开发部 17 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

而2000年人均已达9.10公斤，年消费总量突破1000万吨大关。随着经济的发展和生活水平的提高，预计2003年这一数字将达到9.98公斤。而深圳人均小包装食用油消费增长速度已连续10年居全国之首，每年的增量均在25%以上，预计2003年总销量将达1.5万吨。

从消费总量来看，自1993年国家取消了食油定量供应，放开销售价格和销售市场后，我国食油消费总量快速增长，“八五”期间国产消费量约900-950万吨。1997年国内食油消费量为860万吨;1998年国内食油消费总量为1021万吨;1999年全国社会消费总量为1133万吨;2000年全国社会消费总量为1245万吨;2001年全国社会消费总量为1342万吨。随着人民生活水平提高，食油消费量增长是必然趋势。

图3-1消费总量趋势图

单位:万

14001342

1245

12001133

1021

1000

860

8001997年1998年1999年2000年2001年

资料来源:《中国轻工业年鉴》~2002

3.1.3 植物油消费的区域差异

尽管从食用油的总体消费情况看，各城市家庭的平均消费量差异不大，但由于不同的食用油其所含营养成分不同以及不同地区消费者的消费习惯不同，每个区域对不同种类的食用油的消费特点具有较大的差异性。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 18 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

从被调查的20个城市的总体情况来讲，色拉油的消费家庭数最多，占食用油消费总体的53.6%，而花生油、大豆油、芝麻油、调和油以及菜籽油的覆盖率相对于色拉油明显降低。其中上海、北京、天津、武汉和沈阳5城市加总的市场份额已超过总体的一半以上，这些区域市场的变动会在很大程度上影响整体的变化。因此，此处以北京、广州、成都和上海几个有代表性的城市为例：

1、北京

北京家庭食用最多的是色拉油(88.2%)，每月平均为3公斤，高于上海、广州和成都；其次是花生油(29.2%)；(两个比例的和大于1，是因为色拉油是用菜籽油或豆油、棕榈油加上各种中介质，经过一定工艺精炼而成的。因而色拉油包括花生色拉油，与花生油在概念上不是并列的。这说明北京家庭买油更多关注的是是否是色拉油，而并不特别在意是以什么原料制作的油。)其它种类的食用油食用量则很小。可见，色拉油是北京食用油市场的焦点所在。

2、广州

广州居民最常食用的是花生油(87.6%)，其次是调和油(39.1%)。

3、成都

成都居民偏爱的是菜籽油(91.5%)，其食用量是广州家庭的2倍以上；其次是调和油(43.9%)。

4、上海

上海和北京由于消费群体庞大，食用油总消费量分居前两名，在20个城市总体市场中占据着非常重要的市场地位，二城市市场份额分别占总体的16%和13%。其中，上海居民食用调和油、大豆油和色拉油的比例基本相当。

2003年植物油产业投资分析报告 3.1.4主要消费群

据调查，居民百姓家庭中每月负责食品购买的76.8%是女性，63.9%在35岁以上，59.6%具有初高中文化程度。她们是食用油的直接消费群，是厂家和商家应锁定的重点消费群。

其中，46.6%的家庭主妇通常选择购买最便宜的产品；71.2%的家庭主妇在购物前通常会比较几家商店同类商品的价格，价格是影响她们品牌消费的重要因素之一。26.9%的家庭主妇赞同没有时间读杂志，而73.7%的家庭主妇表示看电视是最主要的娱乐方式，可见电视是她们获取外界信息最重要的媒体形式之一。

家庭主妇与其它消费群相比，具有鲜明的消费特征。然而比较不同区域的家庭主妇，其消费心理又各具特色。北京人对新品牌的接收速度最快，51.4%的人表示喜欢尝试新品牌。上海人对价格、促销最敏感，37.7%的上海人表示常常对商场里正在促销的产品有购买欲，62.1%的上海人在购物前会比较几家商店同类商品的价格。广州人更喜欢购买国外品牌，与北京人、上海人和成都人相比她们对品牌的忠诚度最低。而成都人的秉性有些让人难以捉摸，成都是商家最难把握的消费群。

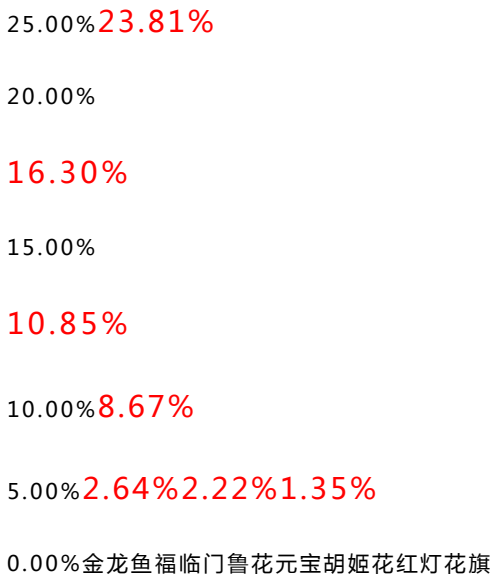
3.1.5 消费的品牌偏好

品牌、口味、价格合理和油烟少是消费者购买食用油主要考虑的前四项因素，食用油透明度、清纯度和购买习惯也在不同程度上影响消费者的购买行为，但最主要的还是食用油的品种。从北京食用油的消费现状不难看出，居民消费食用油越来越集中到少数几个知名品牌，如金龙鱼、火鸟、绿宝和福临门等。可见，在市场容量相对稳定的前提下，要增加销量就必须挤占其它品牌的市场份额，这中间所要做的主要工作就是提高品牌知名度。

2003年植物油产业投资分析报告

2003年3月26日，中国商业联合会和中华全国商业信息中心联合举办了“全国大型零售企业2002年度主要经济指标及主要商品销售情况信息发布会”。其中公布的2002年度国内植物油市场主要商品销售品牌的综合占有率排名见图3,2。

图3-2 2002年食用植物油品牌综合占有率排名



资料来源:中国商业联合会和中华全国商业信息中心调查数据

3.2 植物油供求分析及预测

3.2.1 植物油供给形势

1、2002年主要植物油产品供求分析

国家经贸委贸易市场局与中华全国商业信息中心会同各省、自治区、直辖市、计划单列市、副省级城市经贸委(经委)、有关地方商委(财贸办、内贸行业管理办公室)及有关大型商业企业，对2002年全国植物油供求情况进行了分析。

分析结论是2002年我国食用植物油供求基本平衡。2001年油料生产减产1.1%。加入WTO后，随着关税的降低，食用油脂生产原料的供应环境进一步宽松，中高档商品的进口数量会有所增加。由于近几年食用油走私势头得到明显遏止，2002年食用植物油供需总量基本保持平衡，但低档产品和小品种依然供过于求。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 21 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

从发展趋势上看，随着城乡居民特别是农民生活水平的提高，优质、提纯的中高档品种的消费需求将较快增长，低档小品种食用植物油市场日趋缩小。

具体情况是:大豆、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油供求基本平衡;亚麻籽油、棉籽油、茶油、豆油、米糠油、玉米胚油、红花籽油供过于求。

2、2003年供求形势

国家经贸委贸易市场局公布的600种主要商品2003年上半年全国市场供求情况显示，国内植物油供求形势趋好。随着居民生活水平的提高，食用植物油需求在较长时期内仍将稳定增长。

2002年下半年以来，食用植物油的价格呈现上涨态势，一些地区价格上涨幅度较大，这表明食用植物油的供求关系趋好。在消费上，居民对健康、卫生的要求提高，对高档产品的需求增加。目前我国已基本形成长江流域的油菜、黄淮海地区的花生、东北地区的大豆等油料产区，优质品种植面积不断扩大，2002年油菜面积六成以上是“双低”油菜，基本上能满足居民的消费需求。由于2003年关税的进一步降低，食用植物油进口数量可能会比2002年有所增加，但增幅不会太大，因此2003年的国内食用植物油市场供求矛盾不会加剧。

3.2.2 植物油供给预测

据美国农业部农业参赞报道，预计2003/04年度中国植物油总产量为1082万吨，比2002/03年度修改后数据增加8.7%，但依然略低于2001/02年度。其中豆油产量为425万吨，占39%；菜籽油产量为420万吨，占39%；棕榈油产量为220万吨，占20%；葵花籽油产量为220万吨，占20%；剩余为椰子油。

菜籽油产量下降是导致2002/03年度植物油总产量小幅下降

中国证券市场研究设计中心研究开发部 22 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

的主要原因。由于需求强劲，2002年豆油和菜籽油产量上扬了28%。2002/03年度以及2003/04年度压榨量增加，预计2003/04年度植物油进口量下降5%。中国对世贸组织承诺对植物油实行关税配额制度，包括豆油、菜籽油以及棕榈油，从2002年开始执行。据业内人士声称，关税配额数量足以满足大部分进口所需。 表3-1

2002/03年度(10月/9月)植物油供给预测

植物油 豆油 菜籽油 棕榈油 葵花籽油

压榨量 4099 2330 1000 NA 79 期初库存量 21 21 0 0 0 期末库存量 40 40 0 0 0

产量 995.2 410 350 0 18.2

供应总量 1339.2 518 354.8 220 18.3

进口总量 323 87 4.8 220 0.1

出口总量 19.5 15 2.8 220 0.1

国内消耗总量 1279.7 463 352 220 18.2

数据来源:美国农业部

表3-2 2003/04年度(10月/9月)植物油预测

植物油 豆油 菜籽油 棕榈油 葵花籽油 压榨量 4389.2 2417.2 1200 NA 72
期初库存40 40 0 0 0

量

期末库存40 40 0 0 0

量

产量 1082 425 420 0 17 供应总量 1430 535 425 220 17 进口总量 308 70
5 220 0 出口总量 20.1 20 0 220 0 国内消耗1369.9 475 425 220 16.9 总量

数据来源:美国农业部

中国证券市场研究设计中心研究开发部 23 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告 3.2.3 植物油产销平衡预测

近期内我国食油供求状况是生产、消费都将处于快速增长时期。尽管政府采取了“稳粮压棉扩油”的方针和调整结构，发展高含油作物，但食油供给仍难以满足需求，只能立足自给，适度进口。当前我国进口的方针是：多以油料为主，控制毛油比例，进口的原料多以大豆为主，兼顾蛋白资源。

根据有关资料，对国内油料生产及食油消费需求的发展趋势预料如下：

1、生产方面

按不同时期各种因素综合计算，“十五”期间年产量平均增长8.5万吨，到2005年食油总产量1043万吨，到2010年年产量平均增长11.2万吨，植物油料折油总产量将达1099万吨。

2、消费方面

(1)食油消费需求将继续增加

一是人口自然增长率将对植物油的需求增加，到2005年人口

-8170万人，全国总人口达13.3-13.4亿人，食油消费需增加7170

求将要增加64.5-

67.5万吨，人均社会消费总量为9.9公斤(其中城镇人口13公斤，农村人口7.6公斤)，社会消费需求总量为1316.5-

1325.5万吨。预计到2010年人口增加1269万人，食油消费需求相应增加134万吨，人均社会消费10.58公斤，比2005年增加0.68公斤，社会消费为1466万吨。

二是人民生活水平的提高，增加对植物油的需求。

三是我国正在加快小城镇建设和大力发展旅游业、假日经济、第三产业的发展等都将增加对植物油需求。

(2)需求总量预计

按照社会购买力计算消费，2005年社会需求总量为1410万吨，到2010年为1627万吨。

中国证券市场研究设计中心研究开发部 24 北京国经联信息技术研究中心

SEEC

2003年植物油产业投资分析报告

(3)食油产销平衡缺口预测

食油产销平衡缺口有所扩大:预测2005年缺口270-367万吨，2010年为367-

528万吨，都比现在有所扩大。未来食用植物油消费需求空间较大。

3、价格预测

一是国内食用油市场辉煌的时代已经过去，整个油脂市场已经开始在走下坡路，食用油的价格下调将是必然的趋势。近年来，虽然我国人均食用油消费每5年增加1公斤，保持着较快的增长，但由于国内油料连年丰收，国际油脂油料市场货源充足，并保持着较高的进口水平，使得市场供给增长速度明显大于市场需求增长速度，导致我国食用油价格呈现持续低迷状态，市场上主要的食用油品种的零售价几乎接近了成本价。

加入WTO后，国际油脂油料市场对我国食用油价格的影响将进一步加剧。根据与世贸组织达成的协议，我国将逐年提高豆油、菜籽油和棕榈油等的进口关税配额，而且关税将逐年下降，国外大批量、低价位的油脂将对国内食用油市场形成很大的冲击，价格下调将是必然的趋势。

表3-3 1996-2000年油料食油年平均价格

单位:元/吨	品种	1996	1997	1998	1999	2000	大豆	2836	2916	2340	2013
	花生仁	4657	6150	4647	4264	4083	油菜籽	2698	2629	2676	2384
	1983 芝麻	NA	NA	NA	6477	5966	菜油	NA	NA	7719	7451
	5644	豆油	NA	NA	7383	7385	5629	花生油	NA	NA	9000
	8409	7708									

数据来源:海关总署 注:油菜籽是集市贸易价

二是价格战使食用油价格全面下调。我国食用油行业的两极分化趋势越来越凸显，以金龙鱼、福临门为首的行业巨头将长期独霸我国食用油市场。行业的集中度也越来越高，随着小包装食

中国证券市场研究设计中心研究开发部 25 北京国经联信息技术研究中心



2003年植物油产业投资分析报告

用油市场的不断扩大，消费者品牌消费的特征越来越明显，价格战的“枪声”依稀可见。从2002年8月初开始，全国各地大商场超市包装食用油价格全面下调，福临门、金龙鱼、海狮等上百家食用油品牌平均降价幅度达到5%，部分品牌甚至超过了8%。在一些地方，5升食用油价格降至23元，已基本接近28元的平均成本。

3.3 植物油进口情况分析

3.3.1 植物油进出口情况

1、进出口量

从二十世纪九十年代以来，由于消费增长，自给平衡出现缺口，我国已成为世界食油净进口国；进口油料逐年增长，主要是大豆，其用途于榨油行业。

(1)2002年进口菜籽油4.9万吨，比上年的7.5万吨下降34.7%；进口油菜籽172.4万吨，比上年的296.9万吨下降41.9%。进口下降的主要原因是2002年5月份以来，国际油菜籽和菜油价格居高不下，而国内菜油价格只降不升，形成进口成本与国内销价倒挂。另外，国际市场棕榈油、豆油价格低于菜油价格，致使我国进口油菜籽、菜籽油数量下降较多。

(2)2002年进口大豆数量虽然减少，但我国进口豆油的油源仍然增加。近两年我国大豆的进口呈现快速增长之势，自1999年年进口量首次突破1000万吨以后，2001年又达到了创纪录的1320万吨。据海关总署提供的数据显示，2002年我国共进口大豆1132万吨，预计2003年我国大豆进口数量将很可能增至1500万吨的历史最高水平，比2002年的实际进口数量增长30%以上。如果将进口大豆按20%折油率折合豆油计算，2002年进口大豆油及大豆

2003年植物油产业投资分析报告

折油数量为227万吨。大豆2002年用于榨油的量占总量的63.3%，2001年用于榨油的量占总量的66.86%。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/58605410223010141>