

2024-

2030年中国特级面粉行业市场深度调研及发展趋势与投资风
险研究报告

摘要..... 2

第一章 中国特级面粉行业概述..... 2

 一、 行业定义与分类..... 2

 二、 行业发展历程及现状..... 3

 三、 行业产业链结构分析..... 4

第二章 市场深度剖析..... 4

 一、 市场需求分析..... 4

 二、 不同领域市场需求对比..... 5

 三、 市场供给状况..... 5

 四、 主要生产区域分布..... 6

 五、 市场竞争格局..... 6

 六、 主要企业及品牌介绍..... 7

第三章 产品质量与技术水平..... 8

 一、 产品质量标准与检测体系..... 8

 二、 国内外技术差距及原因分析..... 8

 三、 技术创新与研发动态..... 9

第四章 行业发展环境分析..... 9

 一、 政策环境..... 9

二、 经济环境	10
三、 经济发展对面粉行业的带动作用	10
四、 社会环境	11
五、 社会责任与可持续发展要求	11
第五章 发展趋势预测	12
一、 市场需求趋势	12
二、 短期与长期需求预测	12
三、 供给侧改革方向	13
四、 产业结构调整重点	14
五、 创新驱动发展战略实施路径	14
六、 行业整合与并购趋势	14
第六章 投资风险评估	15
一、 宏观经济波动风险	15
二、 经济增长不确定性对面粉行业的影响	16
三、 通货膨胀与货币政策调整风险	16
四、 市场竞争风险	17
五、 市场竞争加剧对企业经营的影响	17
六、 新进入者的威胁与挑战	18
七、 原材料价格波动风险	18
八、 成本控制与采购策略建议	19
九、 政策法规变动风险	20
十、 合规经营与风险防范建议	20
第七章 投资机会与建议	21
一、 投资机会挖掘	21
二、 投资策略制定	21
三、 投资目标与原则明确	22
四、 风险防范措施	22
五、 风险应对与处置方案制定	23

第八章 结论与展望..... 24

一、 研究结论总结..... 24

二、 特级面粉行业发展现状评价..... 24

三、 对行业发展的建议..... 25

四、 产业升级与技术创新方向指引..... 25

摘要

本文主要介绍了中国特级面粉行业的投资环境与发展前景，包括市场规模、政策支持、产业链整合机遇及国际化市场拓展等有利条件。文章还分析了特级面粉行业的投资策略，强调了精准定位、多元化投资、技术创新和品牌建设的重要性。同时，明确了短期与中长期投资目标，并制定了详细的风险防范与应对措施。

文章还展望了特级面粉行业的未来发展趋势，指出行业将持续扩大市场规模，消费者需求向高端化、差异化转变，企业需加强品牌建设、技术创新和供应链管理。此外，文章还探讨了产业升级与技术创新方向，建议推动智能化、绿色化生产，拓展多元化产品和实施国际化战略，以提升行业竞争力。

第一章 中国特级面粉行业概述

一、 行业定义与分类

特级面粉，作为面粉领域的佼佼者，凭借其卓越的品质与广泛的适用性，在食品工业中占据着举足轻重的地位。这类面粉不仅代表着面粉加工技术的巅峰，更是高端烘焙与面点制作不可或缺的基材。其定义涵盖了精细加工、优良品质、适中蛋白质含量、高面筋质量、洁白色泽及细腻口感等多重特性，这些特性共同铸就了特级面粉在市场上的独特魅力。

产品分类方面，特级面粉依据蛋白质含量的不同，精准划分为高筋、中筋与低筋三大类别，以精准匹配从酥脆饼干到柔软面包，再到劲道面条等多样化烘焙与面点需求。这种细致的分类不仅体现了对面粉性能的深刻理解，也满足了市场日益精细化的消费需求。按用途区分的烘焙专用特级面粉、饺子粉、馒头粉等，更是针对特定食品制作需求进行了深度定制，确保了从原料到成品的每一个环节都能达到最佳状态。

在加工工艺上，特级面粉同样展现出了传统与现代交融的魅力。传统石磨特级面粉以其独特的石磨研磨工艺，保留了小麦的自然香气与营养成分，深受追求健康与品质的消费者青睐。而现代机械研磨特级面粉则凭借高效、精准的生产技术

，确保了产品质量的稳定与一致，满足了大规模生产的需求。这两种加工工艺各具特色，共同构成了特级面粉丰富多彩的产品矩阵。

二、 行业发展历程及现状

在中国经济稳步增长的背景下，面粉行业作为农产品深加工的重要领域，其发展历程清晰勾勒出了从基础需求满足到高品质追求的演变轨迹。改革开放初期，面粉行业以解决国民基本温饱为核心任务，产品种类单一，主要满足基本生活需求。随着居民生活水平的提高和饮食结构的不断优化，面粉行业逐渐进入快速发展期，特级面粉市场需求迅速攀升，标志着消费者对生活品质的追求日益增强。

市场规模的稳步扩大，成为行业增长新引擎。近年来，特级面粉以其独特的品质、口感及丰富的营养价值，在市场中占据了一席之地，并持续引领行业增长。这不仅体现在销量上的显著提升，更在于消费者对这一细分领域认知度和接受度的普遍提高。特级面粉市场的蓬勃发展，不仅反映了消费升级的大趋势，也彰显了面粉行业在产品创新与市场细分方面的不断探索与进步。

竞争格局日益复杂，品牌力量凸显。当前，面粉行业的竞争已从最初的价格战转变为品牌、品质与服务的综合较量。大型面粉企业凭借其规模效应、品牌影响力及强大的供应链整合能力，进一步巩固了市场地位。同时，中小企业则通过深耕细分市场，以差异化产品策略和创新营销手段，成功开拓出一片蓝海市场。市场集中度的提高，并不意味着中小企业生存空间的压缩，相反，它为整个行业带来了更加多元化的竞争格局和更强的创新活力。

消费趋势引领产业升级，高品质成为关键词。消费者对特级面粉的严苛要求，正推动整个面粉行业向更高标准、更高品质方向迈进。这不仅体现在原料的精选、加工工艺的改良上，更体现在对产品营养价值、健康安全以及环保可持续性的全面考量。企业纷纷加大研发投入，致力于开发满足特定饮食需求的新型面粉产品，如无麸质、低卡路里、高蛋白等，以满足日益多元化的市场需求。采用更环保的耕作和加工方法，减少对环境的影响，也是未来面粉行业发展的重要方向之一。

面粉行业正站在一个新的发展起点上，面临着前所未有的机遇与挑战。面对消费升级和市场变革，企业应坚持创新驱动，加强品牌建设，优化产品结构，以高质量供给引领和创造新需求，共同推动面粉行业向更高水平、更高质量的发展阶段迈进。

三、 行业产业链结构分析

在特级面粉行业的广阔蓝图中，产业链的每一环都扮演着不可或缺的角色，共同绘制着行业发展的壮丽画卷。从上游产业来看，小麦作为特级面粉的基础原料，其品质直接关系到最终产品的优劣。小麦的种植、收购与储存环节，不仅要求科学的种植管理以保证小麦的优质高产，还需在收购与储存过程中严格控制质量，避免污染与品质下降，为中游加工提供坚实的原料基础。这一阶段的稳定发展，是特级面粉行业持续进步的基石。

进入中游环节，面粉加工企业的技术实力成为关键。从小麦的清理、研磨、筛理到精细包装，每一道工序都需精密操作与严格控制。高效的生产设备、先进的加工技术以及严格的质量管理体系，共同塑造了特级面粉的高品质与独特风味。同时，中游企业的创新能力也不容忽视，通过不断优化工艺流程、研发新品种，能够满足下游产业日益多样化的需求，为行业增添新的活力。

而下游产业，作为特级面粉的最终应用领域，其发展状况直接决定了市场的需求走向。烘焙、面点制作、食品加工等领域的快速发展，为特级面粉提供了广阔的市场空间。特别是随着消费者对健康、美味、便捷食品需求的增加，特级面粉在高端烘焙市场、特色面点制作以及高端食品加工中的应用愈发广泛。下游产业的创新需求也促使中游企业不断提升产品质量与服务水平，形成良性互动。

特级面粉产业链的各个环节紧密相连、相互依存，共同推动行业的健康发展。未来，加强上下游产业之间的协同合作，优化资源配置，提高产业链整体效率与竞争力，将是特级面粉行业持续发展的关键所在。通过技术创新、品质提升与市场需求的精准对接，特级面粉行业有望迎来更加辉煌的明天。

第二章 市场深度剖析

一、 市场需求分析

在当前消费升级的大潮中，特级面粉作为高品质食材的代表，其市场需求正经历着显著的增长。这一趋势的背后，是多重因素共同作用的结果。

随着居民收入水平的持续提升和消费观念的转变，消费者对于食品品质的要求已今非昔比。他们不再仅仅满足于基本的饱腹需求，而是更加注重食材的营养价值、口感体验以及健康属性。特级面粉以其精细的加工工艺、优越的营养成分和独特的口感，恰好契合了这一消费需求，从而赢得了市场的广泛认可。在烘焙领域，特级面粉更是成为了高端烘焙产品的首选原料，其独特的品质能够显著提升产品的整体口感和品质，满足了烘焙师和消费者对高品质烘焙食品的追求。

同时，餐饮行业的快速发展也为特级面粉市场提供了广阔的应用空间。随着餐饮业对食材品质要求的不断提高，特级面粉以其出色的表现赢得了众多餐饮企业的青睐。无论是中餐、西餐还是烘焙甜点，特级面粉都能为菜品带来更加细腻的口感和丰富的营养，提升了整体餐饮体验。特别是在中高端餐饮市场，特级面粉的应用更为普遍，成为提升菜品品质、吸引消费者的重要手段。

特级面粉市场需求的增长是消费升级、烘焙行业发展和餐饮行业需求提升等多方面因素共同作用的结果。未来，随着消费者对高品质生活的追求不断加深，特级面粉市场有望继续保持稳定增长态势。

二、 不同领域市场需求对比

在当前食品消费市场中，特级面粉作为高品质面粉的代表，其市场需求呈现出多元化与专业化的趋势。这一趋势主要源自家庭消费、烘焙行业以及食品加工三大领域的共同推动。

家庭消费方面，随着生活水平的提高和健康意识的增强，消费者对食品安全与营养价值的关注日益加深。特级面粉以其无添加、高营养的特点，成为家庭厨房中的新宠。尤其在高端家庭及有婴幼儿的家庭中，特级面粉因能更好地满足对食品纯净度和健康度的要求，占据了显著的市场份额。这些家庭在选择面粉时，更倾向于购买那些能够提供清晰来源、生产过程严格监控、营养价值丰富的特级面粉，以确保家人的饮食健康。

烘焙行业则是特级面粉需求的另一大驱动力。随着烘焙文化的普及和消费者对烘焙产品品质的日益挑剔，高端烘焙店及烘焙爱好者对特级面粉的需求量持续攀升。特级面粉因其优良的面筋质量和稳定的烘焙性能，能够赋予烘焙产品更加细腻的组织结构、更佳的口感与风味，因此备受青睐。随着“烘焙+”模式的兴起，烘焙产品与其他食材或文化的融合创新也为特级面粉带来了更广阔的市场空间。

在食品加工领域，特级面粉同样扮演着重要角色。食品加工企业为了提升产品竞争力，纷纷在原料选择上下功夫。特级面粉因其优异的物理性质和化学稳定性，成为提升食品品质与口感的关键因素之一。无论是制作面食、糕点还是其他需要高精度面粉的食品，特级面粉都能为产品带来显著的品质提升，满足消费者对高品质食品的追求。

三、 市场供给状况

特级面粉作为面粉市场的高端产品，其供给格局呈现出鲜明的特点。产能方面，特级面粉的生产高度集中于具备先进生产设备和技术的大型面粉加工企业。这些企业凭借规模化、自动化生产的优势，能够稳定输出符合高标准要求的特级面粉，满足市场对高品质面粉的需求。它们不仅注重产品质量的控制，还不断优化生产工艺，提升产品竞争力。

近年来，随着消费者健康意识的增强和对面粉品质要求的提高，特级面粉的市场需求持续增长。然而，受限于生产技术和原料成本的双重压力，特级面粉的产量增长并未能与市场需求同步快速扩张。优质小麦原料的稀缺性以及生产过程中的精细管理要求，使得特级面粉的生产成本相对较高，进而限制了其产量的快速增长。

从供给结构来看，特级面粉市场呈现出以大型面粉加工企业为主导的态势。这些企业在市场中占据绝对份额，通过品牌效应和渠道优势巩固市场地位。同时，值得注意的是，一些小型面粉加工企业也在积极尝试进入特级面粉市场，尽管它们面临技术、资金等多方面的挑战，但这一趋势反映出市场竞争的加剧和多元化供给的潜力。这些小型企业往往通过差异化策略，如专注于特定区域市场或特定消费群体，来寻求在特级面粉市场中的一席之地。

四、 主要生产区域分布

在中国，特级面粉的生产与销售呈现出显著的地域特征与市场差异。北方地区，作为我国小麦的主要产区，凭借得天独厚的自然条件和悠久的农业历史，自然而然地成为了特级面粉的主要生产区域。这一地区不仅小麦资源丰富，而且面粉加工

产业链完善，从原料筛选到成品包装，每一个环节都严格把控，确保特级面粉的品质与口感。特别是像甘肃兰州新区这样的地方，依托其独特的地理环境与气候条件，培育出了如川砂滩和尚头小麦等优质小麦品种，其爽滑劲道的口感与较高的营养价值，进一步提升了特级面粉的市场竞争力。

华东地区，作为中国经济的发达地区，面粉加工行业同样繁荣兴旺。这里不仅汇聚了众多规模庞大的面粉加工企业，还具备了先进的加工技术与设备，使得特级面粉的生产与销售均达到了较高水平。这些企业不仅注重产品质量，更在市场营销与品牌建设上投入大量资源，推动了特级面粉市场的快速发展。

随着交通与物流网络的不断完善，其他地区也开始逐渐涉足特级面粉的生产与销售领域。这些地区虽非小麦主产区，但凭借其便捷的交通条件与灵活的市场策略，有效弥补了地域上的不足，为消费者提供了更多元化的选择。同时，这些地区的加入也进一步促进了特级面粉市场的竞争与发展，提升了整体行业的活力与创新能力。

特级面粉的产地分布与市场特征呈现出多元化、区域化的特点。北方地区凭借其资源优势与产业基础占据主导地位，华东地区则依托其经济与技术优势紧随其后，而其他地区则通过交通与物流的便利不断追赶，共同推动了我国特级面粉市场的繁荣与发展。

五、市场竞争格局

在当前的特级面粉市场中，竞争格局呈现出一种多元化且相对分散的状态，尚未出现绝对领先的龙头企业。这一市场特点主要源于面粉行业的广泛参与者和多样化的消费需求。大型企业凭借其在品牌、技术和销售渠道上的深厚积累，占据了一定的市场份额，其品牌影响力广泛，产品质量稳定，且能够通过多元化渠道触达消费者。然而，这并不意味着市场已被大型企业完全垄断，相反，众多小型企业和新兴品牌正通过不断创新和差异化策略，积极抢占市场份额。

竞争格局的多元性体现在不同规模、不同类型的企业共存共荣。大型企业凭借其规模优势和品牌影响力，能够在全国范围内进行布局，满足大规模采购需求。而小型企业和新兴品牌则更加注重细分市场，通过精准定位、个性化产品和灵活的经营模式，赢得特定消费群体的青睐。这种多元化的竞争格局，既促进了市场竞争的充分性，也推动了行业整体的创新与发展。

竞争焦点主要集中在产品品质、品牌影响力和销售渠道三个方面。产品品质是企业立足之本，特级面粉作为高品质面粉的代表，对原料选择、生产工艺和质量控制都有着极高的要求。企业需要通过不断提升产品品质，来满足消费者对高品质生活的追求。品牌影响力是企业赢得市场份额的关键。在信息化时代，品牌不仅是企业形象的象征，更是消费者选择产品的重要依据。企业需要通过加强品牌建设，提升品牌知名度和美誉度，从而增强市场竞争力。最后，销售渠道的拓展也是企业不可忽视的一环。多元化的销售渠道能够帮助企业更好地触达消费者，提高产品销

量和市场份额。因此，企业需要积极拓展线上线下销售渠道，实现销售网络的全面覆盖。

特级面粉市场的竞争格局虽相对分散，但竞争焦点明确，企业需从产品品质、品牌影响力和销售渠道等方面入手，不断提升自身竞争力，以应对日益激烈的市场竞争。

六、 主要企业及品牌介绍

在特级面粉这一细分市场中，竞争格局呈现出多元化与高度竞争性的特点。作为国内领先的面粉加工企业之一，企业A凭借其先进的生产设备与精湛技术，确保了特级面粉产品的卓越品质与稳定性能。其产品在市场上享有高度声誉，深受消费者青睐，成为行业内的标杆之一。企业A不仅注重产品质量控制，还致力于技术创新与品牌建设，持续推动产业升级与市场拓展。

品牌B作为特级面粉市场的另一知名品牌，凭借其独特的口感与高品质同样赢得了市场的广泛认可。该品牌深谙消费者需求，注重产品研发与市场营销的有机结合，不断推出符合市场趋势的新品，以满足消费者日益多元化的需求。品牌B在市场上的成功，不仅源于其卓越的产品力，更得益于其敏锐的市场洞察力与精准的市场定位。

在特级面粉市场中，还有众多其他企业和品牌竞相角逐。这些企业各具特色，有的以地域性优势为主打，有的则依托强大的渠道网络实现快速扩张。它们通过差异化的竞争策略与持续的创新努力，在市场中占据了一席之地。整体而言，特级面粉市场呈现出百花齐放、百家争鸣的竞争格局，为行业的持续健康发展注入了强劲动力。值得注意的是，尽管市场竞争激烈，但各企业仍需面对面粉加工行业低利润、高同质化等共性挑战，如何在保持产品品质的同时实现成本控制与市场拓展，将是各企业未来发展的关键所在。

第三章 产品质量与技术水平

一、 产品质量标准与检测体系

在中国特级面粉行业的深度剖析中，国家标准与行业标准的严格执行是保障产品质量的核心基石。这些标准不仅界定了面粉的纯度阈值，确保了小麦原料的高纯度提取，还精细规定了水分含量的适宜范围，以维持面粉的稳定性和延长保存期。灰分作为评估面粉中矿物质及加工精度的关键指标，其严格限值体现了对产品纯净度的极致追求。尤为重要的是，面筋质量标准的设定，直接关系到面粉的烘焙性能和最终食品的品质，是特级面粉区别于普通面粉的重要标志。行业内企业需遵循这些标准，通过持续优化生产工艺和原料筛选流程，以确保每一批次面粉都能达到甚至超越既定标准，满足市场对高品质面粉的日益增长的需求。

现代检测技术的飞速发展，为特级面粉行业的质量监控提供了强有力的技术支持。近红外光谱分析技术以其非破坏性、快速性及高精度度的特点，被广泛应用于面粉成分及品质的实时监测中，有效提升了检测效率和准确性。激光粒度分析技

术则进一步细化了对面粉颗粒分布的解析，帮助生产者精确控制面粉的物理特性，从而满足不同食品加工领域的个性化需求。这些先进技术的应用，不仅促进了面粉生产过程的智能化、精细化发展，也为行业质量监管提供了科学依据，推动了行业整体技术水平的提升。

构建完善的质量追溯体系，是特级面粉行业可持续发展的重要保障。这一体系通过信息化手段，实现了从田间种植、原料收购、生产加工到成品销售的全程可追溯，确保了每一环节信息的透明度和可追溯性。在消费者日益重视食品安全和品质的背景下，质量追溯体系不仅能够有效维护消费者权益，提升消费者的信任度和满意度，还能促使企业在面对质量问题时迅速响应、精准定位，及时采取补救措施，避免品牌声誉受损。同时，该体系的建立也增强了企业的自我约束能力，促使企业在生产过程中更加注重质量控制，提升整体竞争力，实现行业的健康、有序发展。

二、国内外技术差距及原因分析

在全球功能性面粉市场蓬勃发展的背景下，国内外特级面粉生产企业的技术水平与创新能力成为衡量其市场竞争力的重要标尺。从面粉加工工艺的精细化程度来看，国内企业近年来通过引进国际先进设备与自主研发相结合的方式，显著提升了面粉加工的纯净度与品质稳定性。然而，相较于欧美等发达国家，国内企业在设备自动化程度与智能化管理方面仍存在一定差距。这些国家的面粉生产线高度自动化，能够实现精准控制与数据实时监测，有效降低了人力成本并提高了生产效率。

研发投入与创新能力方面，国内外企业展现出不同的策略与成效。国外顶级面粉企业，如（具体企业名称略），长期保持高额的研发投入，不仅专注于基础面粉工艺的改良，还积极探索新型功能性面粉的开发，如添加特殊营养素、改善面粉功能性等，以满足多样化的市场需求。相比之下，国内企业虽不乏研发投入，但往往集中在生产流程的优化与成本控制上，对于高端功能性面粉的研发尚处于起步阶段，创新能力与产品差异化不足。

政策环境与市场机制也是影响技术发展的关键因素。国内政府正积极推动面粉行业的转型升级，通过政策引导与资金支持，鼓励企业加大研发投入，提升技术水平。然而，相较于国际市场成熟的竞争机制与严格的行业标准，国内市场仍需在法规建设、市场监管等方面持续完善，以更好地激发企业的创新活力与市场竞争力。总体而言，国内外特级面粉生产企业在技术水平与创新能力上的差距，既体现了行业发展的阶段性特征，也为国内企业指明了未来努力的方向。

三、技术创新与研发动态

在面粉加工行业，技术的革新与应用正引领着行业的转型升级。近年来，一系列新型加工技术的引入，显著提升了面粉的品质与生产效率。低温研磨技术通过减少加工过程中的高温破坏，有效保留了小麦的营养成分与自然风味，使得面粉的品质得到了质的飞跃。同时，酶制剂的应用促进了小麦淀粉与蛋白质的有效分离，不

仅提升了面粉的纯度和白度，还实现了能耗的显著降低，为企业的绿色发展奠定了坚实基础。

智能化改造升级则是面粉生产企业转型升级的另一大亮点。通过引入智能制造技术与物联网技术，企业实现了从原料入库到成品出库的全程自动化、智能化控制。以四川雄健实业有限公司为例，其挂面智能化生产车间内，全自动生产线满负荷运行，从面粉到面条，再到最终包装，每一步工序都精准无误，显著提升了生产效率与产品质量。智能化的生产线还具备强大的数据采集与分析能力，为企业提供了精准的生产管理决策支持。

在绿色环保方面，面粉生产企业积极采用节能减排技术与废弃物资源化利用技术，推动行业的可持续发展。其智能化的设备在除尘、味道吸附等方面表现出色，有效改善了生产环境，保护了员工健康。同时，废弃物的资源化利用也为企业带来了额外的经济效益与社会效益，实现了经济效益与环境效益的双赢。

第四章 行业发展环境分析

一、 政策环境

在面粉行业的持续发展中，政策引导与法规加强成为了推动其高质量发展的核心动力。政府通过一系列精准施策，如农业补贴政策的实施，有效降低了企业的生产成本，激发了生产活力。同时，税收优惠政策的推出，进一步减轻了企业的税收负担，为面粉企业加大研发投入、提升产品品质提供了强有力的支持。政府还积极引导企业树立品牌意识，推动中粮、北大荒等龙头企业走上品牌化发展道路，重塑产业链、供应链和价值链，实现了从生产低端产品向中高端产品的转型升级。

食品安全法规的加强为消费者筑起了一道坚实的防线。随着消费者健康意识的提升，对面粉产品的安全性要求也日益提高。为此，政府不断完善面粉行业的食品安全标准体系，加大对面粉生产、加工、流通等环节的监管力度，确保产品符合国家标准，保障消费者权益。这一系列举措不仅提升了行业的整体竞争力，也促进了面粉行业的健康发展。

环保政策的实施对面粉行业提出了更为严格的要求。企业必须在保证生产效益的同时，加大环保投入，改进生产工艺，减少污染排放，实现绿色生产。这不仅有助于企业树立良好的社会形象，也为行业的可持续发展奠定了坚实基础。

二、 经济环境

在中国经济的宏观背景下，面粉加工行业迎来了前所未有的发展机遇。随着中国经济的持续稳定增长，居民收入水平显著提升，为面粉行业注入了强劲的消费动力。这一宏观经济的积极态势，不仅扩大了面粉市场的总体规模，还促进了面粉产品需求的多元化和高端化，为行业内的企业提供了广阔的发展空间。

消费升级趋势的日益显著，对面粉行业的转型升级提出了更高要求。现代消费者不再满足于基本的食物需求，而是更加注重产品的品质、口感及营养价值。这一变化促使面粉企业不断加大研发力度，提升产品技术含量，以满足市场对

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/718105110011006135>