

2021-2027年中国米面食品 市场分析与投资分析报告

报告目录及图表目录

智研数据研究中心 编制

www.abaogao.com

一、报告报价

《2021-2027年中国米面食品市场分析与投资分析报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.abaogao.com/b/shipin/R43802HB30.html>

报告价格：印刷版：RMB 8000 电子版：RMB 8000 印刷版+电子版：RMB 8200

智研数据研究中心

订购电话：400-600-8596(免长话费) 010-80993963

海外报告销售：010-80993963

传真：010-60343813

Email：sales@abaogao.com

联系人：刘老师 谭老师 陈老师

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、说明、目录、图表目录

米面食品指除粥饭、糕点外，用米、面粉、干豆为主要原料，或加入其他食物、中药做成的多种膳食。主要有以下的种类：用上述原料烘炒至半熟，经磨粉后用沸水冲调食用的粉（糊），如肥儿粉、长寿粉、薏苡仁糊、花生糊；主要用面粉并加入其他食物或中药做成的饼，供烘烤或油煎食，如益脾饼、苏子煎饼，用面粉等加水揉成面块，包肉馅或菜馅做成包子，蒸熟食，如茯苓包子、豆沙包子；用面粉做成面皮，包肉馅或菜馅做成的馄饨，如鸡肉馄饨、椒姜馄饨；用面粉配合其他食物或中药做成的面条，如山药面、苦荞面。

我国速冻米面食品制造业发展较成熟稳定，2017年我国速冻米面食品制造业实现利润总额59.53亿元，2018年实现利润总额47.6亿元。2017-2018年中国速冻米面食品制造业利润总额分析

智研数据研究中心发布的《2021-2027年中国米面食品市场分析与投资分析报告》共六章。首先介绍了中国米面食品行业市场发展环境、米面食品整体运行态势等，接着分析了中国米面食品行业市场运行的现状，然后介绍了米面食品市场竞争格局。随后，报告对米面食品做了重点企业经营状况分析，最后分析了中国米面食品行业发展趋势与投资预测。您若想对米面食品产业有个系统的了解或者想投资中国米面食品行业，本报告是您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。 报告目录：第一章食品行业发展概述第一节食品行业简介一、行业定义二、行业分类第二节食品行业特点一、行业季节性分析二、行业周期性分析三、行业区域性分析第三节食品行业发展政策一、食品行业监管政策二、食品安全标准项目三、食品行业发展规划（一）《食品工业“十三五”发展意见》（二）《“十三五”食品科技创新专项规划》（三）《“十三五”国家食品安全规划》（四）《关于促进食品工业健康发展的指导意见》第四节食品行业发展壁垒一、产品质量壁垒二、食品安全壁垒三、销售网络壁垒四、品牌壁垒分析第二章米面食品所属行业发展分析第一节米面食品制造所属行业发展分析一、企业数量分析二、资产规模分析三、销售收入分析四、利润总额分析第二节米面制品所属行业运营效益分析一、偿债能力分析二、盈利能力分析三、运营能力分析第三节米面食品所属行业发展情况分析一、速冻米面食品产量分析二、速冻米面食品区域分布三、挂面产品发展情况分析第四节米面食品生所属行业生产企业分析一、挂面生产企业分析二、粽子生产企业分析三、馒头主要品牌统计第五节米面制品及食用油批发从业人员 第三章中国米面食品所属行业标准情况分析第一节“十二五”期间食品安全发展分析第二节食品安全标准制定情况分析一、食品安全标准总计二、食品产品标准三、食品检验方法标准四、食品添加剂标准第三节米面食品行业标准发展分

析一、关于微生物指标二、关于金黄色葡萄球菌第四节米面食品相关产品标准统计一、挂面行业标准二、粽子行业标准三、馒头行业标准第四章米面食品生产工艺及设备情况分析第一节馒头生产工艺及设备技术分析一、传统馒头加工工艺（一）和面（二）发酵（三）蒸制二、馒头生产设备技术（一）馒头工程设备的现状（二）馒头工业化常用生产设备（三）馒头工业化生产设备的需求（四）馒头生产设备发展建议分析第二节挂面生产工艺及设备技术分析一、挂面生产工艺（一）和面（二）熟化（三）压延（四）干燥二、挂面生产设备（一）和面设备（二）熟化设备（三）压延设备（四）干燥设备（五）挂面生产技术及设备开发趋势第三节粽子产品生产工艺分析一、原材料的选择与加工二、包制的方法三、烧煮工艺第五章米面食品质量安全问题及发展措施分析第一节馒头生产过程中质量问题及解决方法一、馒头色泽质量问题及解决方法二、馒头外表不光滑产生原因及解决方法三、馒头风味质量问题及解决方法四、馒头内部结构及口感质量问题及解决方法五、“鬼捏馍”产生的原因及解决方法第二节挂面产生酥面的原因及防止措施分析一、挂面生产过程中产生酥面的因素（一）原料直接影响面条的质量（二）面团调制工艺的影响（三）挂面烘干过程产生的影响（四）挂面烘干后处理的影响（五）其他因素的影响二、防止挂面产生酥面的有效措施（一）保证面粉质量（二）合理设计和面工艺（三）合理设计烘干工艺（四）确定合理的后处理工艺第三节粽子行业质量问题及发展措施分析一、粽子行业质量安全问题分析（一）酸价超标（二）产品菌种超标，非商业无菌（三）检出糖精钠、甜蜜素（四）检出山梨酸（五）检出硼砂二、粽子质量安全问题的措施和建议（一）加强生产企业管理制度建设（二）加强对企业员工的培训力度（三）完善现有国家标准、行业标准（四）充分发挥行业协会在参与食品安全管理中的作用第六章米面食品行业发展趋势及建议分析第一节米面食品行业发展趋势分析一、馒头产品发展趋势分析二、挂面产品发展趋势分析三、挂面行业发展前景分析第二节米面食品行业发展建议分析一、馒头工业化生产发展建议二、挂面产品的精深加工对策三、挂面行业企业的应对策略分析

详细请访问：<http://www.abaogao.com/b/shipin/R43802HB30.html>