



INNOVATION

# 以色列鹰嘴豆蛋白加工项目 市场分析报告(基础版)

## Protein Market Research Report (Basic)

INNOVATION  
创新国度

# 目录

<b>一、蛋白质基本市场情况综述</b> .....	<b>3</b>
(一) 植物蛋白质与动物蛋白质的基本概念 .....	3
(二) 大豆蛋白简介.....	4
(三) 豌豆蛋白简介.....	4
(四) 鹰嘴豆蛋白简介 .....	5
<b>二、鹰嘴豆蛋白的优劣势与市场价值</b> .....	<b>5</b>
(一) 鹰嘴豆蛋白的增长动力 .....	6
(二) 鹰嘴豆蛋白所代替的市面产品 .....	7
(三) 鹰嘴豆蛋白所创造的新市场.....	9
<b>三、鹰嘴豆蛋白与豌豆蛋白的竞争分析</b> .....	<b>10</b>
(一) 营养成分比较.....	10
(二) 安全性比较 .....	11
<b>四、鹰嘴豆蛋白的市场的机会与挑战</b> .....	<b>12</b>
(一) 鹰嘴豆蛋白的市场机会 .....	12
(二) 鹰嘴豆蛋白的市场挑战 .....	13

## 一、蛋白质基本市场情况综述

### (一) 植物蛋白质与动物蛋白质的基本概念

蛋白质可分为植物蛋白和动物蛋白。主要区别在于所含氨基酸的种类不同。

蛋白质产品指从动物或植物原料中通过特殊工艺而获取的纯度较高的蛋白质物质，一般在干燥后呈现出粉末状。蛋白质产品通常作为添加剂应用于食品加工、营养增强、保健以及其他诸如起泡、乳化等功能性增强剂等方面，常见的需要添加蛋白质产品的行业包括饮料、肉类加工、方便食品、营养食品、健身保健食品、特医食品以及其他各类副食品。一般蛋白质产品分为组织蛋白（含量 50~65%）；浓缩蛋白（含量 70~85%）；分离蛋白（含量 90%以上）。但是豌豆分离蛋白在中国的标准为蛋白质含量大于 80%。<sup>①</sup>

组织蛋白主要用于肉肠、肉馅、肉丸以及部分速冻食品的加工；浓缩蛋白主要用于肉制品加工保水保油，烘焙食品与面制品，也是一种乳化剂配料，另外 72%的浓缩蛋白也常用作饲料添加剂；分离蛋白是最高级别的蛋白质，主要用作素食肉、素食蛋、烘焙食品与面制品、化妆品、乳制品添加剂、无乳糖奶粉营养剂、健身营养增强剂、高标准食品添加剂（营养棒与部分饮料标准要求必须是 90%以上）、特医食品等各类应用。<sup>②</sup>

---

<sup>①</sup> 《食品安全国家标准 食品加工用蛋白》 GB 20371-2016

<sup>②</sup> 《大豆蛋白的功能特性及其在食品行业中的应用》——尤瑜敏（武汉粮食工程学院）

## (二) 大豆蛋白简介

大豆是中国的主要农作物之一，一般亩产在 150~250 千克左右，中国大豆种植面积约 1.2 亿亩，大豆是重要的食用油脂与食用蛋白来源。

大豆蛋白是目前使用最频繁的蛋白质添加剂，但是受国际贸易环境以及种植情况影响，大豆原料国际贸易市场正在发生变化，中国目前主要从东北种植区域获取大豆作物，但需要大量的政府补贴鼓励农民种植才能保证农民种植积极性。

此外，大豆具有转基因风险，也会影响人体雌激素水平，并且大豆是较为常见的食物过敏源之一，所以国际市场在积极寻找相关替代物以追求更安全、更可口的蛋白质来源。

大豆蛋白产品主要有大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白，大豆蛋白全球市场规模约 91 亿美金，三种产品市场份额占比分别为大豆组织蛋白 13.3%、大豆浓缩蛋白 32%、大豆分离蛋白 54.7%。<sup>③</sup>（粗蛋白部分也计算到组织蛋白所占比例中）

## (三) 豌豆蛋白简介

豌豆是一种较为常见的豆类作物，部分品种亩产可达 400~500 千克，中国种植面积约 146 万亩（2016 年），但由于脂肪含量较少，一般不作为榨油原料，国内主要用于生产粉丝等食品。国内的豌豆制品与豌豆淀粉工程，逐渐摸索出了利用粉丝、淀粉生产过程中产生的液体提取豌豆蛋白质的技术。

豌豆蛋白含有人体所必须的氨基酸，属于全价蛋白质，主要作为营养增强剂用于添加到面食、米粉与肉类替代物。此外在特定的酸碱度与温度条件下，豌豆蛋白会表现出优秀的起泡性与乳化能力。<sup>④</sup>但是从蛋白质质量上讲，豌豆蛋白的口感一般具有强烈的豆腥味，蛋白品质也低于大豆蛋白。<sup>⑤</sup>

2017 年，中国豌豆蛋白总产值约 4 亿人民币，其中超过 80%的豌豆蛋白直接出口到欧美、日本等对食品保健要求较高的国家<sup>⑥</sup>，全球豌豆蛋白市场规模约

<sup>③</sup> News provided by Persistence Market Research Pvt. Ltd.

<sup>④</sup> 《功能性食品添加剂》——潘道东（中国轻工业出版社）

<sup>⑤</sup> 《豌豆蛋白的制取及其评价》——赵良忠

<sup>⑥</sup> 《豌豆 2016 年市场形势及 2017 年展望》——农业部市场与经济信息司

1.1 亿美元。<sup>⑦</sup>全球市场中豌豆组织蛋白市场份额占比 37%、豌豆浓缩蛋白占比 11.7% (推算数据)、豌豆分离蛋白占比最多,达到 51.3%。<sup>⑧</sup>

#### (四) 鹰嘴豆蛋白简介

鹰嘴豆是广泛种植于亚洲西部、北美、地中海等地区,在印度是主要的粮食之一,是世界第二大消费豆类。中国主要在新疆、云南、甘肃等西部地区种植,中国维吾尔族药典收录鹰嘴豆为药食同源物种,并且在《膳食正要》与《本草拾遗》中均有其药用价值的记载。因此,中国鹰嘴豆拥有额外的医用附加值,一定程度导致价格上涨。

国内鹰嘴豆亩产为 113~200 千克左右,种植面积约 15~20 万亩,而通过 [REDACTED] 的种植技术改良后,可以使得鹰嘴豆平均亩产达到 267 千克以上。中国鹰嘴豆主要由新疆木垒、乌什等地企业经销,目前市面上主要是“天山奇豆”等品牌,作为副食品、坚果、保健食品、食材销售。受技术限制,鹰嘴豆深加工产品较少,部分加工企业产出初级提取物或食用豆粉。营养方面鹰嘴豆蛋白也是一种全价蛋白质,具有降血糖降血压的功效。

目前全球鹰嘴豆蛋白市场预计可达到 4000 万美金,在 [REDACTED] 鹰嘴豆加工工艺过程中可以产生鹰嘴豆蛋白、淀粉纤维素以及食用或日化用品用油。并且该工艺产生的鹰嘴豆蛋白质在乳化活性与稳定性、持油性等方面均高于大豆与豌豆分离蛋白的功能表现,此外,鹰嘴豆蛋白口感中性温和,没有豆腥味,这是其他豆类蛋白无法比拟的巨大优势。

总的来讲,鹰嘴豆蛋白市场是一个全新的充满潜力的市场。相关的植物蛋白市场总是对新的蛋白质来源兴趣浓厚,尤其是饮料、无麸质食品、营养棒与素食行业尤为关注新的植物蛋白。<sup>⑨</sup>

## 二、鹰嘴豆蛋白的优劣势与市场价值

从豆类原料规模与安全方面来讲,鹰嘴豆作为第二大消费豆类,仅次于大豆的消费量,但是有 1%~6% 的婴幼儿对大豆及其副产物过敏,大豆在例如干果、乳制品等食品加工业内被认为是全球“八大”食品过敏源之一,并且,大豆雌激

<sup>⑦</sup> 《Pea Protein Market Size Worth Over \$160 Mn By 2024》——Global Market Insight

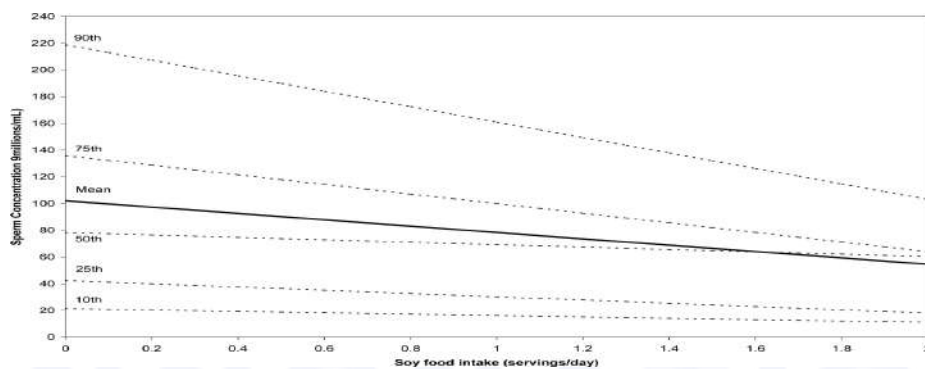
<sup>⑧</sup> 《Pea Protein Market Size & Share, Industry Growth Report》——Nutraceuticals & Functional Foods

<sup>⑨</sup> 《Chickpea Protein Ingredients Market Research 2019》——REUTERS

素含量高、转基因问题严重，长期食用存在巨大的健康隐患。

从产品质量来讲，鹰嘴豆加工产物(蛋白、淀粉纤维与油)功能性表现优异，要优于同级别的大豆与豌豆产物，此外在气味口味表现上，鹰嘴豆蛋白与其他产物都没有明显的豆腥味，而大豆豌豆都具有一定的豆腥味，尤其是豌豆蛋白，随着其纯度升高，豆腥味也会越重，这一问题导致了部分健身人群无法接受气味而改选其他蛋白产品。经研究表明，长期摄入大豆以及相关食品会导致男性精子质量下降。<sup>⑩</sup>其他方面关于鹰嘴豆与大豆、豌豆的原豆及其产物的具体优劣对比请参考本文第四章的竞争分析部分。

表 1：精子质量随大豆摄入的变化



但是，鹰嘴豆蛋白作为一种新型的蛋白质来源，市场仍需要时间接受，同时，鹰嘴豆各个成分与产物的价值开发不像大豆那样完善。因此，整体的鹰嘴豆市场尚未发力，但已有部分企业瞄准了这一机会，正在进行深远的布局，以抢占先机。

### (一) 鹰嘴豆蛋白的增长动力

鹰嘴豆蛋白作为一种功能优秀，营养均衡，口感柔和的蛋白质添加剂，主要可作为营养增强剂、功能表达剂进行添加应用。因此，会受到相关的蛋白饮料、乳化剂、蛋黄酱、无乳糖食品、即食食品、肉替代物、营养保健食品、饼干、零食以及乳制品市场的影响。

其中植物蛋白饮料是近几年最热门的相关市场。2016年，植物蛋白饮料行业收入1217.2亿元，2007至2016年复合增长率为24.5%。预计到2020年达到2000亿级别。<sup>11</sup>一般来讲，蛋白质饮料还有约6%的蛋白质，可推算蛋白质饮料市场中的蛋白质添加剂约73亿左右。杜邦生物有报告指出，由于全球消费

<sup>⑩</sup> 《从不孕不育门诊男性研究大豆食品和异黄酮摄入量相对于精液质量的影响》——Jorge E. Chavarro

<sup>11</sup> 《2017-2022年中国植物蛋白饮料行业市场深度调研及发展前景分析报告》——中国行业研究报告网

理念的变化，相关食品行业也在发生内部调整。含糖碳酸饮料喝果汁硬料市场正在下滑，而天然植物基于亲水等特性在蛋白质饮料的市场的需求迅猛增长，可口可乐与百事也都相继推出无糖、苹果膳食纤维等新口味饮品。其次，市场消费者在追求产品更优异的功能的同时也将注意力转向了天然成分，特别是具有多种来源和丰富的各种活性成分的食用植物。由于运动，塑身和快节奏的生活方式引发了对替代饮料的需求，高蛋白食品也成为了焦点。

数据显示，全球无乳糖制品 2015~2020 年的年复合增长率平均为 7%左右，2020 年市场规模有望达到 88 亿美元的销售额。由于中国有超过 80%的人患有乳糖不耐症，因此，在中国无乳糖制品市场也客观存在。市场上目前的无乳糖制品主要集中在奶粉、饮料、特医食品等方面。由于乳糖水解技术成本高，低乳糖或无乳糖牛奶一般会被作为中高端产品销售，销售成本较高。2010 年，全国无乳糖牛奶产量为 30 万吨，仅占液态奶制品的 1%。到了 2016 年，无乳糖牛奶占全国牛奶市场的 2%。可是 2017 年，伊利推出新舒化无乳糖牛奶，市场占有率在功能性乳品类别占比 30%，蒙牛也推出了通过 LIGN(国际乳糖不耐受协会)认证的零乳糖产品，同年，光明也推出了“优倍 0 乳糖”牛奶。大型参与者都在积极布局与开发多元化市场和渠道。

## (二) 鹰嘴豆蛋白所代替的市面产品

鹰嘴豆蛋白能够替代的产品主要有鸡蛋、沙拉酱、淀粉、改性淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、麦芽糊精、果胶、卵磷脂、稳定固型剂、维生素等。

表 2：大豆蛋糕与饮料配料与鹰嘴豆蛋糕与饮料配料对比

大豆基食品配料表		鹰嘴豆基食品配料表	
大豆香草糕点	大豆蛋白饮料	鹰嘴豆花生口味糕点	鹰嘴豆饮料
水	水	水	水
糖	脱壳大豆 (4.1%)	糖	糖
脱壳大豆 (6.4%)	麦芽糊精 (纤维)	无糖花生酱	葡萄籽油
改性木薯淀粉	果糖	菜籽油	鹰嘴豆蛋白
果胶	糖	鹰嘴豆蛋白	香草调味料
卡拉胶	碳酸钙	香草调味料	盐
磷酸三钙	酸度调节剂	盐	

麦芽糊精	磷酸二氢钾		
风味剂遮掩豆腥	海盐		
海盐	风味剂遮掩豆腥		
维生素 B2,B12,D2	稳定剂结兰胶		
天然染料	维生素 B2,B12,D2		
	天然染料		

通过观察上表得知，鹰嘴豆蛋白的添加可以替代诸如稳定固型剂与胶黏剂类添加剂，也可以替代部分维生素与食用色素，还可以减少淀粉、改性淀粉与风味剂的使用。这意味着，在使用鹰嘴豆蛋白后，一方面在生产成本上会有大幅度的缩减空间，另一方面工艺效率将有所提高。对于消费者而言，更少的添加剂意味着更健康的概念。

综上所述，受素食概念与植物源市场影响，鹰嘴豆蛋白主要可以作为肉蛋奶等常见食物的替代物之外。还可以作为多种添加剂的替代物，而减少添加剂的使用一直以来都是欧美食品市场的要求与趋势。在欧盟有着“清洁标签”的概念，“清洁标签”意味着食品标签上将不采用专业词汇描述成分，而是直接采用编码标注，如果包含色素、防腐剂、增稠剂、风味剂、稳定剂等，就会在标签中直接表明“E”从而直观的告诉消费者使用了多少添加剂。在这样的背景下，消费习惯受到了长期的影响，基本消费习惯形成了以下几方面的特征：

- 1、产品成分天然有机，并且最好是消费者耳熟能详的成分；
- 2、产品成分越简单、越少越好；
- 3、产品成分不包含难懂的化学成分；
- 4、产品制作过程越简短、越短越好。

GNT 集团曾向欧洲消费者发起过一次调研，三分之二的欧洲人每周至少买一次薯片、坚果或风味小吃，有超过三分之一的消费者（36%）会非常关注天然配料成分，超过了对脂肪（34%）与热量（27%）以及对有机配料的光柱（11%）。

为了跟上“清洁”概念对消费者的影响，国际市场上的食品企业也在不断探索减少添加剂使用的新食品配方，例如：

1、美国 Daisy Brand 公司（酸奶制造商）研发出的 Daisy 松软干酪仅有 4 种配料。

2、雀巢在 Edys ·Hagen-Dazs ·Outshine ·Skinny Cow ·Nestle Ice Cream 等产品中，不再添加注入果葡糖浆等不符合清洁标签要求的食材配料。

3、达能集团也承诺将使用更多天然配料，采用更多非合成、非转基因材料，



并将在 Dannon · Oikos 与 Danimals 三大旗舰品牌中实施这一举措。

4、卡夫-亨氏集团也取消了旗下通心粉与奶酪制品中的人工防腐剂、香精香料与人造色素的使用。

5、玛氏集团也宣布旗下所有供人类食用的产品将不再使用任何人工色素。

在这样的环境下，鹰嘴豆蛋白作为添加剂代替物潜力充足。预计可以抢占一部分胶黏剂、稳定剂等功能性添加剂市场以及部分添加营养成分的市场。

### (三) 鹰嘴豆蛋白所创造的新市场

2013-2017 年间，豌豆、大豆和大米蛋白出现强势增长，而新兴蛋白如燕麦、土豆和羽扇豆也出现潜在需求增长。在众多新兴植物蛋白中，鹰嘴豆也是很有发展潜力的一个。据悉，Nutriati 公司目前在北美市场推出一款鹰嘴豆蛋白溶液产品，其可应用在食品、饮料和膳食补充剂中。该公司还表示，通过对加工过程的改变实现原料口感和整个产品感官体验，解决多数植物蛋白配方产品的痛点。2016 年全球以鹰嘴豆为基础的零食增加了 150%，未来鹰嘴豆将是一个很重要的食品原料。

以鹰嘴豆蛋白与面粉加工技术为核心的美国公司 Nutriati 在 2017 年初获投 800 万美金，主要开发与生产销售肉奶替代品以及无麸质食品，鹰嘴豆作为原料可以很好地满足这一需求，目前旗下鹰嘴豆基的食品品牌有 Banza 鹰嘴豆面，Neat 鹰嘴豆鸡蛋替代物与肉替代物，以及 Rule Baker 鹰嘴豆布朗尼，因为其无豆腥味的特点以及素食健康理念而广受消费者欢迎。并且该公司表示鹰嘴豆蛋白在口感与功能上是最接近乳清蛋白的植物蛋白产品，鹰嘴豆蛋白在泡沫、口感与年度方面所表现的功能优秀，同时也可以减少胶体的使用，所以，它很适合作为肉替代物。该公司的面食是在生产蛋白过程中的副产物，这与小麦面粉很像，同时是完全没有麸质的。<sup>12</sup>

综上所述，鹰嘴豆蛋白得益于其功能性优秀、无麸质、粘度表现良好、口感好等特征，在制作新口味食品、面食、糕点方面可能会创造新的市场机会，此外由于其蛋白质量与乳化特性、气泡特性优秀，也可作为素食蛋奶的原料。在肉替代物与素食健康市场同样因为其非转基因，无过敏风险等优势而深受欢迎。

---

<sup>12</sup> 《Chickpea protein in the spotlight as high-profile investors pump \$8m into Nutriati》——By Elaine Watson

### 三、鹰嘴豆蛋白与豌豆蛋白的竞争分析

#### (一) 营养成分比较

表 3：大豆、鹰嘴豆、豌豆营养成分表

营养成分表			
名称	鹰嘴豆	大豆	豌豆
蛋白质/%	22.5 通过种植改良可以提高到 28%	35	23 ~ 25
脂肪/%	5.5	20	3.26 ~ 4.25
油酸/%(占总脂肪)	42	47	
亚油酸%(占总脂肪)	43.6	32.5	
淀粉	50	14	24 ~ 65
膳食纤维	3.16	3.1	9.43
VE(mg/100g)	3.4	15.9	1.21
VB1(mg/100g)	1.99	1.14	0.43
VB2(mg/100g)	1.72	0.13	0.09
VPP(mg/100g)	2.6	17.2	2.3
钙(mg/100g)	242.5	47	244
铜(mg/100g)	1.01	1.68	2.38
铁(mg/100g)	6.53	1.5	10.68
钾(mg/100g)	1198	587	3371
镁(mg/100g)	180	171	67
锌(mg/100g)	4.14	1.03	13.4

从营养成分的角度对比分析世界前三大豆类消费品，大豆由于消化率、抗营养因子以及其他的原因，在最近几年食品行业探索大豆替代物的呼声越来越高，同时，由于大豆为了防止虫害、病菌和增产，多为转基因农作物。转基因大豆的毒性和安全隐患一直备受争议。此外，大豆雌激素对于婴幼儿性早熟以及男性影

响的病例报道也在不断增多。并且大豆的国际贸易格局在近些年来也在发生巨大的变化，中国正积极探索保障大豆供应的农业宏观政策，逐步计划摆脱严重依赖进口的客观情况，并鼓励农民种植豆类作物，以平衡蛋白质与食用油的供求关系。

豌豆也含有良好的营养成分，但是豌豆的色泽与气味表现并没有鹰嘴豆出色。从消化率角度与膳食纤维含量上比较，鹰嘴豆也更胜一筹。此外，豌豆原本作为粉丝制品的重要来源，其最关键的营养成分为淀粉，目前的工艺与技术并不适合提炼食用油，而██████████在技术上的突破可以从鹰嘴豆中提取油料。

## (二) 安全性比较

### 1、鹰嘴豆雌激素不会影响人体

将鹰嘴豆与大豆区分开来的关键一点是植物雌激素的含量。激素摄入过多会改变激素系统的功能，从而对健康造成不良影响。大豆和大豆产品中存在大量天然植物雌激素，表现为弱雌激素模拟物或抗雌激素（女性荷尔蒙）。一些报告声称植物雌激素有益，这是一种片面的观点。

如果一直摄入植物雌激素物质，特别是在发育的关键时期，会导致恶性肿瘤的形成和生殖系统的异常。目前市面上流通的基于大豆及其提取物的产品，尤其是婴儿食品，由于雌激素过量，可能会对健康造成不可逆的损失。有关单独使用植物雌激素以及与其他雌激素化学物质联合作用的前瞻性流行病学研究目前并不多，但在体内研究中观察到了很多不良反应，其中包括：性早熟，不育和癌症，这些早期研究都告诫我们不应对大豆掉以轻心。

与大豆相比，鹰嘴豆含有可忽略不计的植物雌激素，大豆与鹰嘴豆具体雌激素含量如下：

### 2、鹰嘴豆不会引起过敏反应

除了雌激素以外，大豆还有食物过敏风险。

食物过敏通常在2种人体免疫机制中发生，分别是IgE和非IgE免疫的反应，其症可能会发生于皮肤，胃肠道，呼吸道和心血管系统。事实上，任何食物都可能导致过敏反应，但90%的公认食物过敏症是由八个食物组引起的，被称为“八大”过敏性食物，包括鸡蛋，牛奶，大豆，鱼类，贝类，花生，坚果和小麦。随物质水平上升，食物过敏的患病率以惊人的速度增长，特别是在西化和经济发达国家。

目前，食物过敏影响近5%的成年人和8-10%的儿童。在美国，每年约有

90,000 个与食物过敏相关的急诊室就诊，并且花费超过 250 亿美元来治疗、护理食物过敏病患。

此外，由于大豆是主要的过敏原，大豆相关食品中需要有过敏标记，以提醒消费者。然而，鹰嘴豆不在全球主要过敏原列表中，被认为是无过敏的作物，其在食品中的使用不需要任何标签。

### 3、鹰嘴豆是非转基因作物

公众都知道大豆是一种转基因作物，这也是近些年来导致大豆消费减少的重要原因，特别是在欧洲，大豆消费大幅下降。因为，转基因生物被公众认为是颇具争议的物种，其安全性一直无法确认。这一问题直接导致消费者对无大豆和非转基因豆类食品的需求上升。由于长期的种植与发展，世界上几乎所有大豆作物都是转基因作物，但鹰嘴豆是全天然的，具有悠久种植历史的非转基因作物。

消费者一直在寻找一种营养丰富的食品，不含过敏原，不含转基因成分，不含激素，不含麸质，同时需要味道也很好。而鹰嘴豆，特别是鹰嘴豆蛋白 - 包含所有上述要求，此外也具有很强的功能性。因此，它是最好的植物食物候选物和大豆的替代品。

## 四、鹰嘴豆蛋白的市场的机会与挑战

### (一) 鹰嘴豆蛋白的市场机会

在功能性方面，鹰嘴豆蛋白功能性丰富、可更具需求主动调整其物理特性，灵活多变；

在营养方面，不仅是全价蛋白质来源更具药用价值，消化率表现优秀其油脂较低，消化率高，是最适合高血压、糖尿病患者的营养食品，在鹰嘴豆的深加工产物方面，也得到了美国相关营养机构的认可，是最适合婴幼儿食用的食物之一。

在消费者偏好方面，鹰嘴豆与其产物具有坚果风味，而大豆豌豆等蛋白产物所具有的豆腥味会随着浓度升高而升高，因此需要添加风味遮掩剂；

在安全性方面，鹰嘴豆蛋白可以替代多种添加剂，可以保证食品的全部添加物为有机产品；

在种植趋势与亩产方面，美国鹰嘴豆种植面积增速惊人，北美以及澳大利亚、印度等地也种植广泛，优质的鹰嘴豆与相关种植技术可以比豌豆和大豆更加丰产。

在价格方面，██████████产品与最高质量的豌豆蛋白价格几乎一致（80 元/kg 左右），且通过种植技术引入或一定时间的适应，我们的成本效益优势将更充分的发挥。

总体而言，鹰嘴豆因其种植丰产、非转基因、非过敏源、营养丰富、食用安全、几乎无雌激素风险、功能性优秀、口感良好等特点，其相关产物与食品也将继承上述的优点，用于生产无过敏无转基因风险的食品，逐步替代大豆与豌豆相关产物。另一方面，目前国际范围内鹰嘴豆相关产业崛起的趋势已经初见苗头，██████████所具有的鹰嘴豆高纯度蛋白质（90%以上的纯度）产物的提取技术处在领先地位，其余竞争者多为 80%以下的蛋白质产物，因此在市场化初期，通过技术优势将使██████████率先占领高端市场。

## （二）鹰嘴豆蛋白的市场挑战

目前主要面临的挑战是原料来源问题，中国因鹰嘴豆种植面积较小，原料供应依赖采购或进口成本会在一定时间内相对较高，但随着技术的引入与转化，并逐渐与农户建立长期的合作，可以实现直接从农田与农民或合作社低价大量采购的良好合作局面，从而降低成本。

## 公司报告定制服务

### 《公司深度分析报告》

详细全面介绍目标公司的产品，技术，及产品技术的市场情况，并且对标的公司的产品进行了财务预测，并对产品的市场情况，包括市场趋势，竞争情况进行了深入地剖析

### 《公司基础报告》

简单分析目标公司的技术，和市场情况

登录 Smart Match [ai.innovation.io](https://ai.innovation.io)

查询全球百万科技公司，获取公司报告，安排对接会议

# INNOVATION



咨询请添加服务助理