



头豹
LeadLeo

2024年 头豹行业词条报告

报告提供的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等）均系头豹研究院独有的高度机密性文件（在报告中另行标明出处者除外）。未经头豹研究院事先书面许可，任何人不得以任何方式擅自复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编本报告内容，若有违反上述约定的行为发生，头豹研究院保留采取法律措施、追究相关人员责任的权利。头豹研究院开展的所有商业活动均使用“头豹研究院”或“头豹”的商号、商标，头豹研究院无任何前述名称之外的其他分支机构，也未授权或聘用其他任何第三方代表头豹研究院开展商业活动。

Copyright © 2024 头豹

企业竞争图谱：2024年100%HPP红心苹果汁 头豹词条报告系列



马天奇 · 头豹分析师

2024-09-04 未经平台授权，禁止转载

版权有问题？[点此投诉](#)

行业：

制造业/酒、饮料和精制茶制造业/饮料制造

消费品制造/食品饮料

关键词：

果汁

冷压果汁



词目录

行业定义

定义：超高压技术（High Pressure Processing, ...

行业分类

按照果汁的含量浓度，果汁可分为果味饮料、果汁饮...

行业特征

100%HPP红心苹果汁行业特征包括：1.功效相比普...

发展历程

100%HPP红心苹果汁行业目前已达到 **3个**阶段

产业链分析

上游分析

中游分析

下游分析

行业规模

100%HPP红心苹果汁行...
评级报告 **1篇**

SIZE数据

政策梳理

100%HPP红心苹果汁行业相关政策 **5篇**

竞争格局

数据图表

摘要

超高压技术（High Pressure Processing, HPP）是指将食品密封在柔性容器中，利用水或其他液体作为传压介质，在低温条件下（当前主流为0~8摄氏度）进行100~1,000MPa（当前主流用600MPa）的加压处理，经过一段时间后，实现杀灭食品中的微生物和钝化内源酶的目的。该技术可用于加工水果和蔬菜，现已经拓展至果汁领域，100%HPP红心苹果汁为典型例子。100%HPP红心苹果汁行业产业链上游为原材料和设备，主要包括原材料（红心苹果）、生产设备供应（清洗设备、冷压榨汁机、HPP设备等）、耗材供应（包装设计、瓶子、瓶盖等）；产业链中游为生产环节，主要包括自建产线和委托代加工两种；产业链下游为销售和消费环节，主要包括线上、线下渠道以及广大消费者。2022年—2023年，100%HPP红心苹果汁行业市场规模由0.08亿元增长至1.29亿元，期间年复合增长率1508.45%。预计2024年—2028年，100%HPP红心苹果汁行业市场规模由4.01亿元增长至200.19亿元，期间年复合增长率165.85%。

行业定义^[1]

定义：超高压技术（High Pressure Processing, HPP）是指将食品密封在柔性容器中，利用水或其他液体作为传压介质，在低温条件下（当前主流为0~8摄氏度）进行100~1,000MPa（当前主流用600MPa）的加压处理，经过一段时间后，实现杀灭食品中的微生物和钝化内源酶的目的。该技术可用于加工水果和蔬菜，现已经拓展至果汁领域，100%HPP红心苹果汁为典型例子。

原理：HPP处理通过使渗透到微生物体内的水或其他物质膨胀，从而破坏细胞壁，改变蛋白质结构，抑制遗传物质的复制，导致菌体破碎，最终使微生物死亡。

作用：1.延长保质期。HPP技术下的果汁无需添加化学品或防腐剂便可使产品货架期延长3倍，货期通常为30-45天，也可达到100天以上；2.保存营养素和酶。由于HPP处理不会破坏共价键，因此能够很好地保持食品的风味、营养和色泽等特性，使之比较接近**新鲜果汁（也称生果汁，保质期通常3-5天）**的品质；3.杀死细菌和病原体。该方法几乎可以杀灭所有微生物（99.999%的微生物）。

[1] 1: <https://www.pulpa...> | 2: <https://www.pulpa...> | 3: 《超高压处理对果汁品...

行业分类^[2]

按照果汁的含量浓度，果汁可分为果味饮料、果汁饮料和水果饮料三大类。其中，果味饮料中的果汁含量通常低于5%，或完全不含有果汁成分，而是通过食用糖、香精、甜味剂、酸味剂等调配模拟果汁的味道，其风味较差，营养成分偏低。水果饮料其果汁含量在5%~10%之间。而果汁饮料通常果汁含量不少于10%，其中，果汁含量为100%的果汁饮料则被称为100%果汁。根据加工工艺的不同，100%果汁主要可分为浓缩还原果汁（FC）、非浓缩还原果汁（NFC）和超高压冷杀菌果汁（HPP）三大类。

果汁行业基于果汁含量的分类



果汁饮料基于果汁含量的分类

100%HPP 红心苹果汁 分类

普通果汁饮料

果汁含量 $\geq 10\%$ ；是在果汁或者浓缩果汁的基础上添加了水、白砂糖和食品添加剂等配制而成的。

100%果汁

果汁含量100%；直接水果榨汁或浓缩果汁加水还原到原来的浓度，都可以称为“100%果汁”。

100%果汁行业基于压榨工艺的分类

100%HPP 红心苹果汁 分类

浓缩还原果汁 (FC)

英文From Concentrate缩写，是首先将果汁通过加热蒸发水分、杀菌制成易保存的浓缩汁，在需要使用的时候，通过添加水，还原成果汁的饮品。

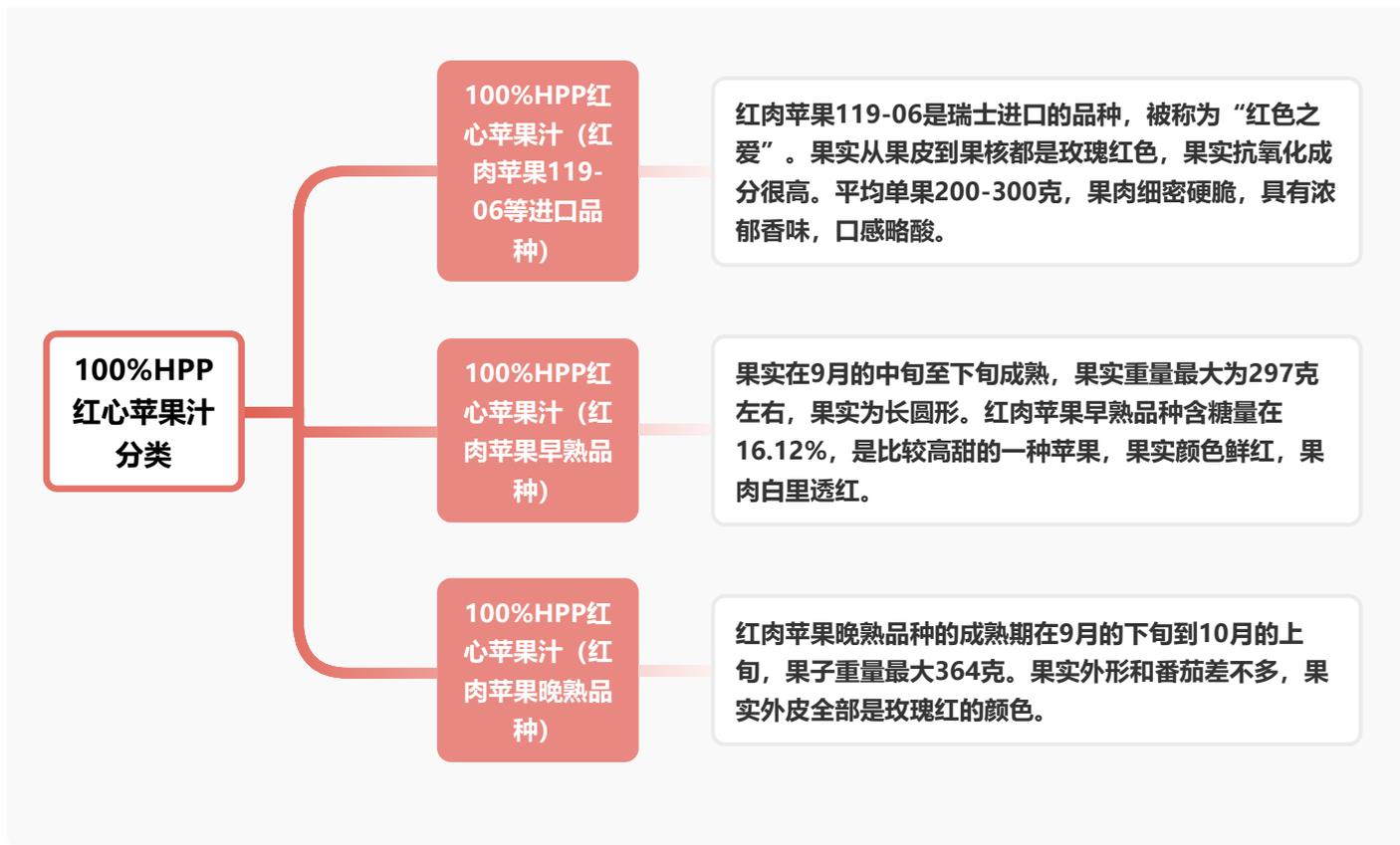
非浓缩还原果 汁 (NFC)

英文Not From Concentrate缩写，是将新鲜原果清洗后压榨出果汁，经瞬间杀菌后直接罐装的果汁，相比FC果汁，少了浓缩和还原的步骤，能够更大限度保留水果原有的新鲜风味和营养。

超高压冷杀菌 果汁 (HPP)

英文High Pressure Processing缩写，采用超高压冷灭菌技术，将新鲜原果清洗后压榨出果汁，经瞬间杀菌后直接罐装，仅含水果原汁。

100%HPP红心苹果汁基于成熟时间的分类



[2] 1: <https://city.cri.cn/2...> | 图

2: <https://www.sohu...> | 图

3: <https://news.huam...> | 图

4: 国家质量监督检验检疫...

行业特征^[3]

100%HPP红心苹果汁行业特征包括：1.功效相比普通苹果，红心苹果具有多种优势；2.中国果汁乃至100%果汁消费量依然有较大发展潜力；3.中国市场100%苹果汁消费量仅次于100%橙汁。

1 功效：相比普通苹果，红心苹果具有多种优势

苹果类黄酮是一类存在于苹果中的主要次生代谢产物，属于多酚类物质，具有抗氧化、抗肿瘤、抗菌、消炎、镇痛、降压、降血脂等多种生物活性。红心苹果，又称高类黄酮苹果，与普通苹果相比具有以下优点。1.**色泽鲜亮**：果皮红亮，果肉颜色从微红到全红（接近玫红），深受中国消费者喜爱；2.**富含花青素**：红心苹果的花青素含量是普通苹果的5倍以上；3.**口感优越**：红心苹果甜中带有草莓般的酸，肉质紧实且富有嚼劲。

2 空间：中国果汁乃至100%果汁消费量依然有较大发展潜力

整体市场潜力：2023年全球果汁市场人均销量数据显示，德国在果汁消费方面遥遥领先，人均消费量达到22.58升。在亚洲国家中，日本的果汁消费量最高，为10.4升，而中国（人均1.63升）和印度的消费量最

低。100%果汁方面，欧洲果汁协会数据显示，根据2017年水平，中国14亿人口的人均果汁摄入量赶上世界平均水平仍有约47亿升100%果汁及果肉饮料的需求潜力；相对于西方发达国家的20升的摄入水平。**趋势：**在2016年，中国果汁及果汁饮料市场中，低果饮料（果汁含量5%~10%）的零售量占83.76%，中果饮料（果汁含量30%~99%）占13.06%，而100%纯果汁仅占3.18%。目前，低浓度果汁仍占据超过70%的市场份额，而纯果汁饮品上升至5.9%。这显示出消费者对果汁含量的重视有所增加，但纯果汁的市场份额仍然较小。

3 消费：中国市场100%苹果汁消费量仅次于100%橙汁

在中国果汁饮料市场中，橙汁、菠萝汁和苹果汁的市场份额最高，但总占比仅为31.3%，表明口味分布较为多样，并且混合口味饮品也占据一定市场。在纯果汁市场，口味集中度更高，橙汁占41.3%，橙汁、苹果汁、葡萄汁和桃汁共占77.6%的市场份额。当前橙汁仍然是最受欢迎的果汁产品，但数据显示近年NFC及其他果汁呈高速增长的趋势，2019-2021年CAGR达到159.0%，2021-2024年CAGR达到59.1%。

[3] 1: <https://i.ifeng.com...>

2: <https://www.foodt...>

3: <https://www.statist...>

4: <http://news.gqsos...>

5: <https://www.foodt...>

6: 《苹果类黄酮物质及其...

发展历程^[4]

超高压技术自1885年在美国首次用于消除细菌以来，经历了技术研发和生产化阶段。1918年后，该技术进入食品领域，但直到20世纪80年代，由于其作为传统热加工替代方法的成功发展，才重新引起关注。1991年，首批商业产品问世，1992年日本推出超高压加工果酱，引发技术革命。到2015年，全球超高压设备大规模生产，主要集中在北美、欧洲和亚洲。2023年，盒马推出的红心果汁销售同比增长400%，显示市场需求旺盛。

技术研发 · 1885~1918

1885年，美国报道了超高压能消除细菌的研究成果。

1899年，HITE使用第一台超高压食品加工设备对牛奶进行加压处理，发现能延长其保质期，随后在水果和蔬菜上开始使用。

1914年，BRIDGMAN报道了静水压下蛋白质变性、凝固的报告。

1918年，WP拉尔森 (WP Larson) 等人发表了一项旨在帮助推进疫苗研发的研究。该报告表明，细菌孢子并不总是被压力灭活，而营养细菌通常会被杀死。

超高压灭菌技术被证明有效且具备一定优势，优先被利用在水果和蔬菜上。

开始生产化 · 1919~1992

1918后半世纪，超高压技术只进行了很少量的基础工作。

1970年左右，研究人员发现中等压力比高压更有效，因此重新开始研究细菌孢子。

20世纪80年代中期，由于超高压处理作为传统食品热加工的替代方法的成功发展，使得消费者恢复了兴趣。

1991年，第一批商业产品由Meidy-ya生产。

1992年，日本通过将第一个超高压加工的果酱投放市场，由此引发了超高压大革命。

超高压技术在食品领域的应用逐步打开，海外市场率先发展。

高速发展阶段 · 1992~

2015年，超过300套的超高压设备在世界范围内大规模生产，相比2000年增加了近10倍，这些设备主要在北美(54%)、欧洲(25%)和亚洲(12%)生产。

2023年-2024年4月，盒马推出100%红心苹果汁，期间销售同比增长400%，出现两次售罄断货的情况。

中国100%HPP红心苹果汁备受消费者认可，市场正式开启。

[4] 1: <https://en.wikipedi...>

2: <https://nofima.co...>

3: <http://sf1970.cnif.c...>

4: 维基百科、Nofima、《...

产业链分析

[13]

100%HPP红心苹果汁行业产业链上游为原材料和设备，主要包括原材料（红心苹果）、生产设备供应（清洗设备、冷压榨汁机、HPP设备等）、耗材供应（包装设计、瓶子、瓶盖等）；产业链中游为生产环节，主要包括自建产线和委托代加工两种；产业链下游为销售和消费环节，主要包括线上、线下渠道以及广大消费者。^[7]

100%HPP红心苹果汁行业产业链主要有以下核心研究观点：^[7]

中国苹果产量增长，23-24产季去库关键，红心苹果具有明显的区域性和季节性。

从2015年至2022年，中国果园面积从11,212.20千公顷增加到13,009.53千公顷，年复合增长率约为2.2%，而苹果园面积略降至1,955.77千公顷，主要因地方政府支持果园改造。2023年苹果产量达4960.2万吨，同比增长4.3%。在2021-2022产季，苹果市场稳定但价格分化，优质品种受欢迎，2022年价格上涨显著。2023-2024产季以高入库量和价格走弱为特征，库存结构博弈加剧。2024年被视为库存价格调整的关键时期。苹果品质因异常天气影响而下降。2022年，陕西、甘肃、山东为主要苹果产地，新疆种植面积快速扩张。陕西和山东的苹果

产量居全国前列。红心苹果主要产自新疆和山东，成熟于9月至10月，100%HPP红心苹果汁通常在11月至次年4月销售。

HPP技术优势明显，而红心苹果因稀缺性和生产成本上升，价格较高。

研究显示，超高压杀菌（HPP）相比巴氏杀菌（PT）和高温短时杀菌（HTST），在保持百香果汁的颜色稳定性、营养成分和感官品质方面更具优势，尽管三种方法对糖类和有机酸无显著影响。HPP促进了酮类、醇类和酯类的释放，而热杀菌则降低了维生素C和类胡萝卜素的含量。与此同时，富士苹果仍是中国的主要种植品种，占70%的市场份额，晚熟品种占80%。红心苹果稀缺，2019年产量仅占总产量的0.001%。随着果农平均年龄超过60岁，劳动力短缺推高了成本，山东省水果工人的时薪已达15元人民币。2022年，红心苹果批发价约为20元/公斤，优质品每斤30-40元，而普通苹果批发价为9元/公斤，红心苹果价格高出两倍以上。

零售渠道以线上为主，线下逐步发力，“红富士”与“新疆红心苹果”杂交解决了口味偏酸的问题。

NFC果汁在不同城市的消费渠道选择差异明显，3-5线城市消费者更倾向于通过综合电商平台（80.5%）和大型商超（79.6%）购买，而1-2线城市则偏好大型商超（84.2%）和连锁便利店（79.2%）。消费者对NFC果汁的选择受冷链系统要求影响，各城市冷链基础设施的差异也影响了渠道偏好。与此同时，100%HPP红心苹果汁的销售渠道逐步多元化，线上电商是主要渠道，因其提供了教育和说服消费者的空间，但线下市场也在扩展，已从高端渠道进入商超销售，预计各渠道占比有望趋近于NFC果汁行业。盒马通过“红富士”与“新疆红心苹果”杂交解决了红心苹果口味偏酸的问题，并于2023年推出了外观美观、营养丰富的100%HPP红心苹果汁，成为热销产品。^[7]

上 产业链上游

生产制造端

原材料和设备供应商

上游厂商

[沂源红心苹果专业合作社 >](#)

[翼城县红心苹果园 >](#)

[宽甸满族自治县瑞士红肉苹果基地 >](#)

[查看全部 v](#)

产业链上游说明

中国苹果园面积平稳，产量保持增长，23-24产季去库成为关键。

果园面积：从2015年至2022年，果园面积从11,212.20千公顷增加到13,009.53千公顷，年复合增长率约为2.2%。苹果园面积在同一时期从1,983.02千公顷减少到1,955.77千公顷，年复合增长率约为-0.2%。整体来看，果园面积呈现稳定的增长趋势，而苹果园面积则略有下降，主要原因是为落实国家耕地“非农化”，地方政府支持农民改造果园，用新树代替旧苹果树，而不是增加种植面积。

苹果产量：2023年，中国苹果产量4960.2万吨，同比增长4.3%。自2013年起，中国苹果产量持续增

长（仅2018年，由于霜冻影响，苹果产量大跌）。

苹果库存：在2021-2022产季，苹果市场整体稳定，但价格分化明显。优质新品种因口感和外观受到欢迎。由于2021年效益较好，果农对2022年的价格预期更高，管理更加精细，提升了苹果品质。价格方面，2022年开秤价和平均收购价分别上涨22.0%和17.5%，批发均价增长13.6%。减产和高收购价导致入库量下降，中低端果因价格亲民而销售良好。进入2023-2024产季，苹果市场以高开秤和高入库为特征，但出库初期价格走弱。果农对新季价格期望高，主要受前季利润和库存尾市行情影响。10月后，天气因素导致晚富士苹果下树推迟，供不应求推动高开秤。然而，出库阶段因高入库量，市场心态悲观，价格下行。23-24产季中，客商谨慎入库，果农被动入库，导致高入库量。库存结构博弈加剧，去库节奏将影响未来价格。2024年或成为库存果价格调整的关键时期。截至2024年6月，山东省整体销售进度较去年稍快。其中，烟台库存剩余20-25%左右，栖霞市库存剩余5%左右。陕西省延安市销售进度与去年基本持平，库存剩余2%左右。其中，洛川县库存剩余3%左右，其余主要地区已销售完毕。

苹果品质变化：陕西在2023年4月下旬经历了低温和冰雹天气，山东在春季苹果授粉期遭遇霜冻，又在6-7月经历了高温，甘肃在2023年4月遭遇的霜冻严重影响了苹果坐果。由于苹果在生长期遭遇了霜冻、冰雹和高温等异常天气，整体品质明显降低并且出现果实变小以及果锈病等情况。

注：苹果产季为当年7月-次年6月，以年为统计的指当年1-12月。

苹果乃至红心苹果区域性、季节性显著。

中国苹果种植面积区域性：2022年种植面积排在前十位的省份分别是陕西省616.1千公顷、甘肃省256.4千公顷、山东省240.2千公顷、山西省133.3千公顷、辽宁省129.9千公顷、河北省115.2千公顷、河南104.3千公顷、新疆维吾尔自治区87.1千公顷、云南省55.9千公顷、四川省48.0千公顷。核心产地在陕西、甘肃、山东三个大省，但新疆正快速扩张其种植面积，未来可能排名更靠前。

中国苹果生产区域性：2022年中国多个省份的苹果产量普遍增长，其中陕西省和山东省分别达到1,302.7万吨和1,006.4万吨，排名一、二位，且产量排名第三的甘肃与这两个地区差距较大。

红心苹果区域性和季节性：红心苹果主要产自新疆阿克苏地区、伊犁地区、山东等地，产量有限，通常在每一年的9月至10月左右成熟，也因此中国100%HPP红心苹果汁的上架销售时间一般在每一年的11月至来年的4月左右。由于加工工艺的不同，部分100%HPP红心苹果汁产品的销售时间会有所延长。

中 产业链中游

品牌端

生产厂商

中游厂商

[如果（北京）食品有限公司 >](#)

[山东唯可鲜食品科技有限公司 >](#)

[上海源于意实业有限公司 >](#)

[查看全部 v](#)

产业链中游说明

技术优势：不同灭菌技术对比下，HPP更具有优势。

一项超高压杀菌(HPP)(600 MPa/5 min)、巴氏杀菌(PT)(85 °C/30 s) 和高温短时杀菌(HTST)(110 °C/8.6s) 3种杀菌方式对百香果汁理化特性、香气特征、营养品质和感官品质的影响的研究显示，**不同杀菌方式对百香果汁中的糖类和有机酸无显著影响。高压处理（HPP）保持了果汁的颜色稳定性**，而巴氏杀菌（PT）和高温短时处理（HTST）则降低了亮度和蓝黄色值，增加了红色值。PT和HTST使酯类物质分别减少12.6%和34.9%，而**HPP则促进了酮类、醇类和酯类的释放**。热杀菌降低了维生素C和类胡萝卜素等抗氧化物质的含量及活性，而**HPP较好地保留了这些营养成分**。HPP处理的果汁在感官评价中得分最高。

批发价格：红心苹果由于其稀缺性、苹果产业生产成本攀升等因素，价格较高。

富士苹果仍然是中国种植的主要品种，占有所有苹果的70%。而晚熟品种（在10月收获）占据了80%的市场份额。2019年按中国红心苹果产量3,000公斤计算，其占比不足苹果总产量的0.001%，较为稀缺。2023年果农的平均年龄已超过60岁，劳动力短缺现象普遍存在于主要水果产区，导致劳动力成本近年来迅速上升。据悉，山东省从事水果套袋、采摘及包装的工人时薪已达15元人民币。此外，农业投入品如化肥和农药的成本，以及运输费用也较2022年有所增加。价格端，2022产季，一般红心苹果批发价大约20元/公斤，优质红心苹果的价格大约在每斤30-40元之间。目前普通苹果全国批发价在9元/公斤左右，红心苹果价格贵2倍以上（价格受地区、季节和品质等影响，存在波动）。

下 产业链下游

渠道端及终端客户

销售平台和消费者

渠道端

[盒马（中国）有限公司 >](#)

[浙江天猫技术有限公司 >](#)

[淘宝（中国）软件有限公司 >](#)

[查看全部 v](#)

产业链下游说明

零售渠道：线上为主，线下逐步发力。

NFC果汁：对于3-5线城市，综合电商平台消费占比80.5%、大型商超占比79.6%、连锁便利店占比

72.6% (注: 消费者购买渠道并不单一, 占比总和不等于100%); 对于1-2线城市, 大型商超占比84.2%、连锁便利店占比79.2%、超市O2O占比74.5%。消费者对NFC果汁的购买渠道选择受到多种因素影响。线下方面, 约80%的消费者依赖大型商超和连锁便利店。线上方面, 随着即时配送和电商物流的发展, 超过70%的消费者选择超市O2O和综合电商平台。由于NFC果汁对冷链系统要求较高, 各城市在冷链基础设施上的差异影响了消费渠道的偏好。低线城市消费者更依赖综合电商平台。

100%HPP红心苹果汁: 相关厂商的访谈内容显示, 目前线上电商是主要渠道, 因为在线上, 商品详情页、短视频和直播带货提供了充分的空间来教育和说服消费者。但盒马100%HPP红心苹果汁的大卖也证明了线下渠道已经逐步打开 (由于单价较贵, 早期主要在五星级酒店等高端渠道, 现已在商超开始售卖), 预计各渠道占比有望趋近于NFC果汁行业。

口味优化: “红富士” + “新疆红心苹果” 杂交将口味偏酸问题解决。

研究表明, 野生红心苹果的果肉颜色越红, 口感越酸。盒马早期引进的红心苹果因口味偏酸, 销量未达预期, 因此在制成果汁前需平衡其颜值、口味和营养成分。2019年, 山东农业大学陈学森教授团队通过种植40个杂交组合、5万多株苹果苗, 成功研发出“红富士”与“新疆红心苹果”的组合, 解决了口味问题。盒马于2023年最终推出了酸甜适中 (“红富士”与“新疆红心苹果”融合)、外观美观 (富含花青苷, 果汁呈红色)、营养丰富 (采用HPP工艺) 的100%HPP红心苹果汁, 并成为热销产品。

- [5] 1: <https://www.china...> 2: <https://data.stats...> 3: <https://www.china...> 4: <https://m.guojigu...>
5: <https://www.china...> 6: <https://news.huam...> 7: 国家统计局、中国果品...
- [6] 1: <http://sf1970.cnif.c...> 2: <https://www.china...> 3: <https://www.sohu...> 4: <https://chuhaiyi.ba...>
5: <https://www.cnhn...> 6: 《不同杀菌方式对百香...
- [7] 1: <https://www.sohu....> 2: <https://www.foodt...> 3: <https://news.wins...> 4: <https://news.spzs....>
5: <https://sannong.cc...> 6: FoodTalks、舜火文化、...
- [8] 1: <https://www.china...> 2: <https://data.stats...> 3: <https://www.china...> 4: <https://m.guojigu...>
5: 国家统计局、中国果品...
- [9] 1: <https://www.china...> 2: <https://news.huam...> 3: 中国果品流通协会
- [10] 1: <http://sf1970.cnif.c...> 2: 《不同杀菌方式对百香...
- [11] 1: <https://www.china...> 2: <https://www.sohu....> 3: <https://chuhaiyi.ba...> 4: <https://www.cnhn...>
5: 中国果品流通协会、US...
- [12] 1: <https://www.sohu....> 2: <https://www.foodt...> 3: <https://news.wins...> 4: FoodTalks、舜火文化、...

行业规模

2022年—2023年，100%HPP红心苹果汁行业市场规模由0.08亿元增长至1.29亿元，期间年复合增长率1508.45%。预计2024年—2028年，100%HPP红心苹果汁行业市场规模由4.01亿元增长至200.19亿元，期间年复合增长率165.85%。^[17]

100%HPP红心苹果汁行业市场规模历史变化的原因如下：^[17]

国民健康生活理念逐步提升，年轻人逐渐注重食品的健康和营养成分。

问题：中国发展研究基金会开展了问卷调研，为期半年完成了这份颇具代表性和时效性的研究报告。调研收集有效样本18,332人，覆盖除港澳台地区以外的31个省级行政区域，从合理膳食、运动健身、心理健康、疾病防治、健康服务利用、健康知识六个维度。调研结果显示**合理膳食**（测评得分48.0）和**运动健身**（测评得分35.2）成为国民健康生活方式的两大短板，而且年轻群体在不同年龄组中得分最低，仅达到38.8，远低于中年群体的51.2。

发展：随着对健康问题的关注，消费者不再仅仅满足于食品的基本功能，而是更加注重食品的健康以及食品中的营养成分。近年来，不添加人造或合成食品添加剂的天然、新鲜食品备受消费者的喜爱。100%果汁是无添加、天然的饮品且富含维生素、矿物质等营养成分。《中国消费者食品添加剂认知调查》显示，71.59%消费者认为“长期从食品中摄入多种食品添加剂有害健康”、66.03%消费者认为“0添加”、“0防腐剂”食品更安全，70.14%消费者认为“天然来源的食品添加剂比人工合成的更安全”、93.77%消费者在购买食品时会查看**配料表**、76.45%消费者关注配料表中食品添加剂。此外19-29岁的年轻人关心“配料表前几位”，在配料表排序和长度方面的关注度与中年差距已经不大。

冷链物流行业高速发展为100%HPP果汁提供坚实基础。

根据国际冷藏仓库协会的数据，2018年中国人均冷库容量为0.13立方米，仅为美国的四分之一，显示出国内冷库建设仍有巨大增长潜力。随着消费者对食品品质的要求提升及生鲜电商的快速发展，冷链物流行业迅速扩张。2019年，中国冷链市场规模达3,391亿元人民币，同比增长17.5%；2023年行业继续保持高增长，冷链需求总量预计达到3.5亿吨，同比增长6.1%；冷链物流总收入达到5,170亿元，同比增长5.2%；冷藏车保有量达到43.1万辆，同比增长12.8%；冷库总量达到2.28亿立方，同比增长8.3%。100%果汁因储存难度高，对冷藏运输要求严格。中国冷链基础设施的完善有效降低了100%HPP果汁的运输损耗，提高了供应链效率。^[17]

100%HPP红心苹果汁行业市场规模未来变化的原因主要包括：^[17]

HPP设备通过技术发展成本不断降低，促进100%HPP红心苹果汁价格下降。

目前，中国HPP设备供应商及100%HPP果汁产线相对较少，2018年中国首家HPP超高压食品低温处理研发加工中心才落成。行业龙头Hperbaric数据显示其果汁和饮料分类下食品工业客户绝大部分在欧洲，中国客户仅一家。未来随100%HPP红心苹果汁下游需求的蓬勃发展，将驱动中国HPP设备升级。Hperbaric目前研发出了散

装技术，该设备的设计允许获得总体积的90%的灌装效率，大约是包装内技术的两倍（在装瓶前进行加工，使流程更简单，步骤更少）。效率方面，对比包装内技术在资本投资成本降低约50%、每吨生产成本降低约40%，每吨磨损零件成本降低约55%、每吨能源成本降低约53%、人工成本降低约10%。未来随HPP设备技术更迭，设备采购和制造成本有望进一步下探，最终传导至果汁售价上。

100%HPP红心苹果汁将逐步打开市场，产量有望大幅度提升。

随着消费者对健康饮品和高品质果汁的需求不断增加，100% HPP果汁因其优良的营养成分和口感而受到青睐，尽管其价格相对较高，主要消费群体仍为具备一定消费能力的年轻人。预计未来品牌方将通过多元化营销渠道，普及100%HPP果汁的工艺优势和相关产品信息，从而提升其曝光率和消费者认知度。山东正庄生态农业院士工作站于2016年成功选育了全国首个功能性红肉苹果新品种“玫红1号”，填补了行业空白，为中国特色果品提供了优质的“种质资源”，并在适宜地区推广了10万亩的示范种植，该团队计划未来10年内将改造提升老旧果园100万亩，占全国苹果生产总面积的3.4%，预计年产量将达到300万吨，年产值将达到近600亿元。综合预计到2028年，作为加工成果汁的红心苹果产量预计将占中国苹果总产量的1%。^[17]

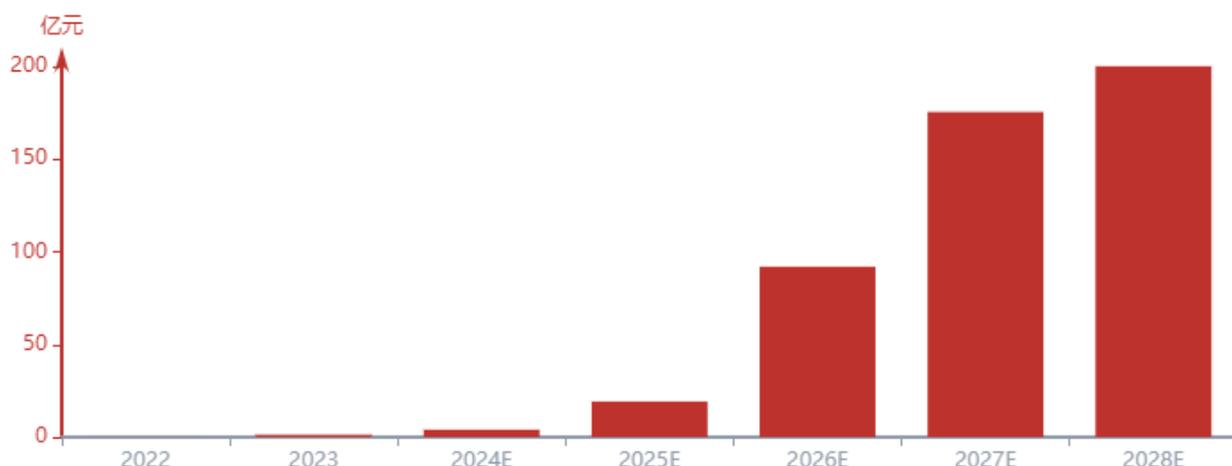
企业VIP免费

中国100%HPP红心苹果汁行业规模，2022-2028E

★★★★★ 4星评级

100%HPP红心苹果汁行业规模

中国100%HPP红心苹果汁行业规模，2022-2028E



数据来源：维可鲜、盒马、果品行业协会、国家统计局

[14] 1: <http://www.news.c...> | 2: 《国民健康生活方式洞...

[15] 1: <https://www.ndrc...> | 2: <http://llzwh.china...> | 3: 发改委、中国物流与采...

[16] 1: <http://hypree.com...> | 2: 海普瑞科技、hiperbaric

政策梳理^[18]

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》	工信部等十一部门	2023-03	9
政策内容	天然营养物质提取、评价和应用技术； 新型灭菌技术 等被列为技术工艺及装备提升重点方向。			
政策解读	政策将对100%HPP红心苹果汁行业产生积极影响。通过增强优质原料保障能力，行业可以获得更稳定和高质量的苹果供应；推动技术创新和装备升级，将提高生产效率和产品质量；在品牌建设方面，政策支持有助于提升产品的市场知名度和消费者信任			
政策性质	指导性政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》	国务院	2023-01	8
政策内容	加快粮食烘干、农产品产地冷藏、冷链物流设施建设。			
政策解读	政策将对100%HPP红心苹果汁行业产生积极影响。通过加强农产品产地冷藏和冷链物流设施建设，行业可以有效提高苹果的储存和运输效率，减少损耗，保障原料供应链的稳定性。此外，设施农业的现代化提升行动也将推动生产技术的进步。			
政策性质	指导性政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《鼓励外商投资产业目录（2022年版）》	发改委、商务部	2022-10	7
政策内容	全国鼓励外商投资产业包括果蔬饮料、蛋白饮料、茶饮料、咖啡饮料、植物饮料的开发、生产。			

政策解读	政策将对100%HPP红心苹果汁行业产生积极影响。通过吸引外商投资，该行业将获得更多的资金和先进技术支持，促进产品研发和工艺创新。此外，外资的进入有助于提升行业的市场竞争力，扩大市场份额，推动国际化发展。同时，这也可能带动相关供应链的完善，提高整体生产效率和产品质量。
政策性质	鼓励性政策

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《绿色食品产业“十四五”发展规划纲要（2021-2025年）》	中国绿色食品发展中心	2021-11	10
政策内容	目标绿色食品企业总数达到2.5万家，产品总数达到6.5万个，绿色食品市场供给进一步增加；绿色食品原料标准化生产基地达到800个。			
政策解读	政策通过加强标准化生产和质量控制，行业产品的品质将更加可靠。同时，政策鼓励品牌建设和市场拓展，提高品牌知名度和消费者信任度。此外，支持大型龙头企业和深加工企业的发展，有助于提升行业的整体竞争力和市场份额。			
政策性质	指导性政策			

	政策名称	颁布主体	生效日期	影响
	《国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》	发改委	2021-03	8
政策内容	加强绿色食品、有机农产品和地理标志农产品认证管理。加大重点领域食品安全问题联合整治力度。			
政策解读	政策通过加强绿色食品认证管理，确保产品符合更高的环保和健康要求，增强消费者信任。同时，完善的食品安全法律法规和标准体系，有助于提高产品的合规性和市场竞争力。食品全链条质量安全监管和食品安全问题的联合整治行动，将进一步保障产品的安全性和可靠性。			
政策性质	指导性政策			

[18] 1: <https://www.gov.c...> 2: <https://www.gov.c...> 3: <https://www.gov.c...> 4: <https://sfnc.caas...>
5: <https://www.gov.c...> 6: 中国政府网、国家食物...

竞争格局

行业处于刚刚起步阶段（果汁成品，HPP技术已经发展了很久），由于参与者较少，市场集中度极高，CR2达到99%。[22]

100%HPP红心苹果汁行业呈现以下梯队情况：第一梯队公司有如果（北京）等供货量领先的公司；第二梯队公司为维可鲜等供货量较好的公司；第三梯队有怡敦等依托自主品牌运营的公司。[22]

100%HPP红心苹果汁行业竞争格局的形成主要包括以下原因：[22]

零售渠道差异导致产品放量效果不同。

中国100%HPP红心果汁产品主要合作模式，涉及到鲜果采购、生产加工到终端零售等环节。零售渠道供应以盒马的100%HPP红心品果汁产品为例，其产品由委托商如果（北京）食品有限公司进行供应，产品的生产厂商为熙可食品（蓬莱）有限公司。2023至今，盒马100%HPP果汁大卖，某些时段由于缺货每单只能加购一瓶。企业进入线下商超零售渠道有助于快速提升销量，进而在市场早期奠定了良好基础。

企业通过宣传改变消费者原有认知的力度不同。

HPP果汁与高温杀菌果汁之间的区别类似于鲜牛奶与常温储藏的纯牛奶。HPP红心苹果汁在生产过程中采用高压技术，以保留更多的营养成分和天然风味，但必须冷藏储存。而高温杀菌果汁则通过高温处理来杀灭细菌，能够常温保存，但可能会影响部分营养成分。但消费者对只能冷藏的果汁及其自然分层现象往往存在误解，认为这是变质的表现。诸如此类误解使得企业在市场推广初期面临挑战，需投入大量资源和精力来教育消费者，改变原有认知。早期企业的宣传策略和投入力度直接影响产品的市场接受度和销量。[22]

中期随入局者数量攀升，市场集中度有望趋向分散；长期由于竞争格局确定，市场集中度较高。[22]

100%HPP红心苹果汁行业竞争格局的变化主要有以下几方面原因：[22]

自主品牌为主：企业通过建设红心苹果园来把控原材料成本和质量。

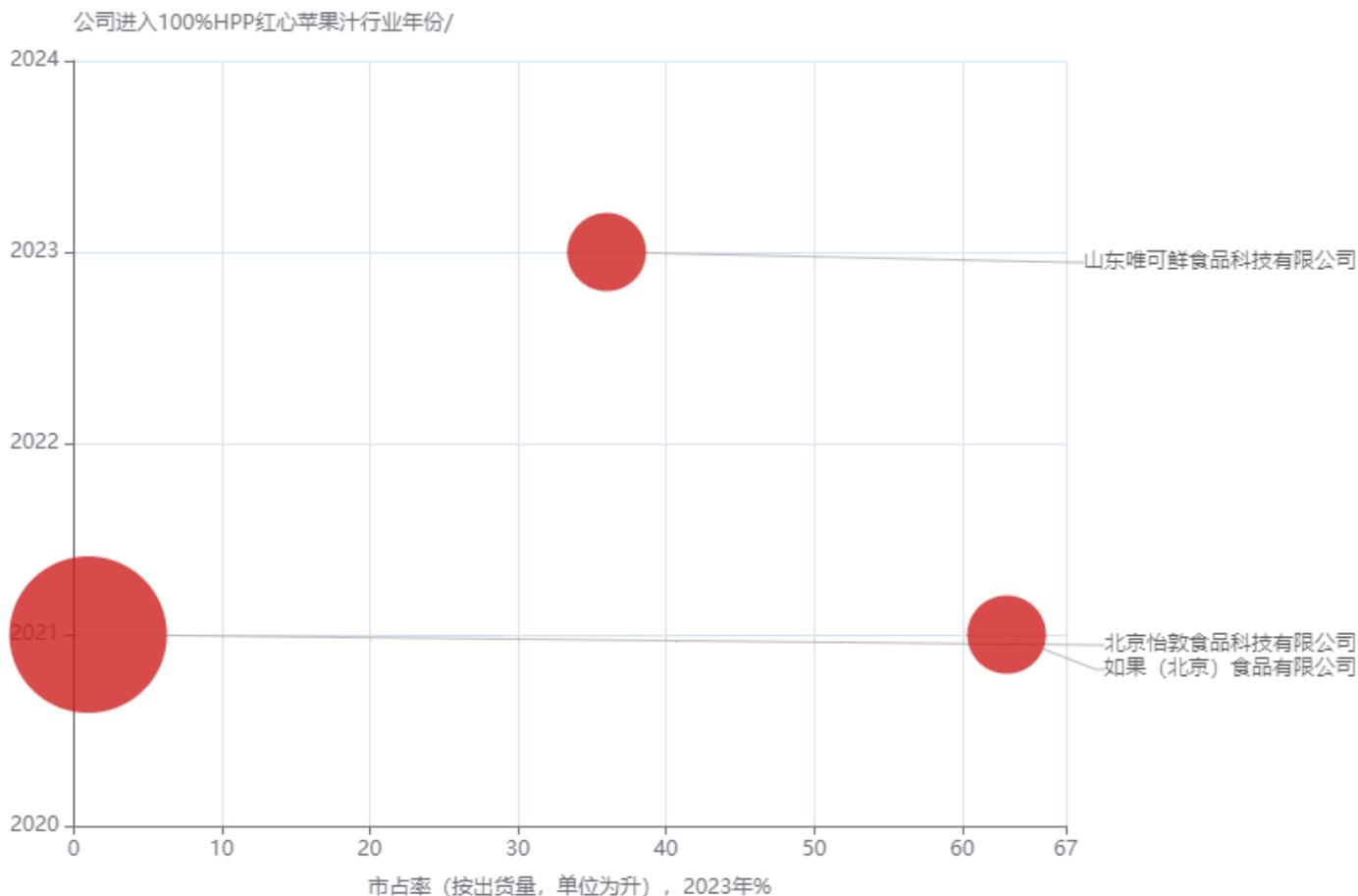
在100% HPP红心苹果汁的制造中，拥有自有的红心苹果种植基地至关重要。这不仅为企业建立了坚实的竞争壁垒，还确保了原料品质的稳定和可控性。在市场上，品牌依赖于从中间商采购原材料，并通过代工厂进行生产，这种模式虽然现金流压力小且产品更新迭代迅速，但也容易导致同质化竞争。以山姆的小青柠汁为例，其成功引发了市场效仿潮，导致原料价格上涨。而拥有自有种植基地的企业则能够在原料品质、供应稳定和成本控制方面占据优势，从而在售价上具备竞争力。

委托运营为主：生产商与渠道商间的供应链优化与整合打造低成本生态链。

供应链的优化与整合将显著提升100%HPP红心苹果汁的市场竞争力。首先，零售渠道如盒马与果汁加工商的深度合作，实现了从原料采购到产品销售的全链条协同。这种协同不仅降低了物流成本（**主要在冷链运输，合作后零售商分摊一部分，自主品牌需要厂商自己分担，导致售卖单价较高**），还提高了产品研发效率（渠道商更了解市场消费趋势）和品质控制。其次，零售商直采或订单农业模式的推广，使得原料品质更有保障，同时也为特色水果如红心苹果找到了新的价值实现途径。产业链上中下游的紧密配合，从种植管理到加工技术的持续创新，将使HPP红心苹果汁在保持新鲜度和营养价值方面具有显著优势。[22]

气泡大小表示：是否自有果园(/)；气泡色深表示：是否拥有自主品牌(/)

[26]



[19] 1: <https://baijiahao.b...> 2: 职业零售网

[20] 1: <https://baijiahao.b...> 2: 舜火文化

[21] 1: <https://baijiahao.b...> 2: 舜火文化

[22] 1: <https://www.cbnd...> 2: 消费站

[23] 1: FoodTalks

[24] 1: FoodTalks、舜火文化、...

[25] 1: 天猫商城、抖音

[26] 1: FoodTalks、舜火文化、...

企业分析^[27]

1 如果(北京)食品有限公司



· 公司信息

企业状态	存续	注册资本	3000万人民币
企业总部	北京市	行业	零售业
法人	李顺	统一社会信用代码	91110102MA020GF67D
企业类型	有限责任公司(法人独资)	成立时间	2021-02-24
品牌名称	如果（北京）食品有限公司		
经营范围	一般项目：新鲜水果零售；未经加工的坚果、干果销售；新鲜蔬菜零售；鲜肉零售；鲜蛋零... 查看更多		
HPP果汁品牌	「仙果界」		

· 融资信息



融资时间	披露时间	投资企业	金额	轮次	投资比例	估值
2010-01	2010-01-01	华创资本, Artesian Capital Management	数百万美元	A轮	-	-

A轮

数百万美元
2010-01-01

· 竞争优势



品牌优势：如果公司旗下「如果」果汁品牌于2021年诞生，全新定位于「知识型产地果饮开创者」，秉承「一地一果」的品牌理念，依靠对国内水果产地的掌握，以及HPP、NFC、FC等全技术链优势，将遍布全国的果业产地优势进行充分利用，迄今已推出「漳浦荔枝」、「承德山楂」、「老香港冻柠茶」、「开县春橙」等20多款具有产地风味的果汁及饮料。

2 山东唯可鲜食品科技有限公司



· 公司信息

企业状态	开业	注册资本	6000万人民币
企业总部	泰安市	行业	批发业
法人	肖志剑	统一社会信用代码	91370921MA7DK8E010
企业类型	有限责任公司（非自然人投资或控股的法人独资）	成立时间	2021-12-17
品牌名称	山东唯可鲜食品科技有限公司		
经营范围	一般项目：食品销售（仅销售预包装食品）；餐饮管理；食用农产品初加工；农副食品加工... 查看更多		
HPP果汁品牌	「维可鲜」		

· 竞争优势



技术优势：公司与中国农业大学、山东农业大学等多所知名院校建立了长期的产学研合作关系。

3 北京怡敦食品科技有限公司



· 公司信息

企业状态	存续	注册资本	1000万人民币
企业总部	北京市	行业	科技推广和应用服务业
法人	王思卜	统一社会信用代码	91110119MA04H11X27
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立时间	2021-11-05
品牌名称	北京怡敦食品科技有限公司		
经营范围	一般项目：技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；初级农产品... 查看更多		
品牌：	[IDUN FreshJuice]		

· 竞争优势



资源优势：拥有自己的种植基地。

[27] 1: <https://www.foodt...>

2: <https://www.wfdri...>

3: FoodTalk、维可鲜、舜...

法律声明

权利归属：头豹上关于页面内容的补充说明、描述，以及其中包含的头豹标识、版面设计、排版方式、文本、图片、图形等，相关知识产权归头豹所有，均受著作权法、商标法及其它法律保护。

尊重原创：头豹上发布的内容（包括但不限于页面中呈现的数据、文字、图表、图像等），著作权均归发布者所有。头豹有权但无义务对用户发布的内容进行审核，有权根据相关证据结合法律法规对侵权信息进行处理。头豹不对发布者发布内容的知识产权权属进行保证，并且尊重权利人的知识产权及其他合法权益。如果权利人认为头豹平台上发布者发布的内容侵犯自身的知识产权及其他合法权益，可依法向头豹（联系邮箱：support@leadleo.com）发出书面说明，并提供具有证明效力的证据材料。头豹在书面审核相关材料后，有权根据《中华人民共和国侵权责任法》等法律法规删除相关内容，并依法保留相关数据。

内容使用： 未经发布方及头豹事先书面许可，任何人不得以任何方式直接或间接地复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编上述内容，或用于任何商业目的。任何第三方如需转载、引用或基于任何商业目的使用本页面上的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等），可根据页面相关的指引进行授权操作；或联系头豹取得相应授权，联系邮箱：support@leadleo.com。

合作维权： 头豹已获得发布方的授权，如果任何第三方侵犯了发布方相关的权利，发布方或将授权头豹或其指定的代理人代表头豹自身或发布方对该第三方提出警告、投诉、发起诉讼、进行上诉，或谈判和解，或在认为必要的情况下参与共同维权。

完整性： 以上声明和本页内容以及本平台所有内容（包括但不限于文字、图片、图表、视频、数据）构成不可分割的部分，在未仔细阅读并认可本声明所有条款的前提下，请勿对本页面以及头豹所有内容做任何形式的浏览、点击、引用或下载。

业务合作

- ◆ 头豹是中国领先的原创行企研究内容平台和新型企业服务提供商。围绕“协助企业加速资本价值的挖掘、提升、传播”这一核心目标，头豹打造了一系列产品及解决方案，包括：**报告库、募投、市场地位确认、二级市场数据引用、白皮书及词条报告**等产品，以及其他以企业为基础，利用大数据、区块链和人工智能等技术，围绕产业焦点、热点问题，基于丰富案例和海量数据，通过开放合作的增长咨询服务等。
- ◆ 头豹致力于以优质商业资源共享研究平台，汇集各界智慧，推动产业健康、有序、可持续发展。

合作类型

会员账号

阅读全部原创报告和百万数据

定制报告/词条

募投可研、尽调、IRPR等研究咨询

白皮书

定制行业/公司的第一本白皮书

招股书引用

内容授权商用、上市

市场地位确认

赋能企业产品宣传

云实习课程

丰富简历履历

13080197867 李先生

18129990784 陈女士

www.leadleo.com

深圳市华润置地大厦E座4105室



诚邀企业 共建词条报告

- 企业IPO上市招股书
- 企业市占率材料申报
- 企业融资BP引用
- 上市公司市值管理
- 企业市场地位确认证书
- 企业品牌宣传 PR/IR

