



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

甘油二酯油：健康脂肪替代品，开启饮食健康新篇章

头豹词条报告系列



林若薇 · 头豹分析师

2024-10-25 未经平台授权，禁止转载

版权有问题？[点此投诉](#)

行业：

制造业/食品制造业/调味品、发酵制品制造

消费品制造/食品饮料

词目录

<h4>行业定义</h4> <p>甘油二酯油行业是一种含有主要含有甘油二酯的新型...</p>	<h4>行业分类</h4> <p>甘油二酯行业分类涵盖按照生产工艺、原料来源、及...</p>	<h4>行业特征</h4> <p>甘油二酯油行业的特征包括科技创新驱动、终端市场...</p>	<h4>发展历程</h4> <p>甘油二酯油行业目前已达到 3个阶段</p>
<h4>产业链分析</h4> <p>上游分析 中游分析 下游分析</p>	<h4>行业规模</h4> <p>甘油二酯油行业规模暂无评级报告</p> <p>SIZE数据</p>	<h4>政策梳理</h4> <p>甘油二酯油行业相关政策 5篇</p>	<h4>竞争格局</h4> <p>数据图表</p>

摘要 甘油二酯油行业以甘油二酯为核心，通过技术创新从天然植物油转化而来，提供健康低脂食用油选择。市场需求旺盛，尤其在健康食品等领域，预计未来市场规模将持续增长。行业注重可持续发展，拓展新兴应用领域。市场规模增长得益于先进设备技术引入、健康饮食观念普及及定制化产品推出，满足消费者高品质与个性化需求。

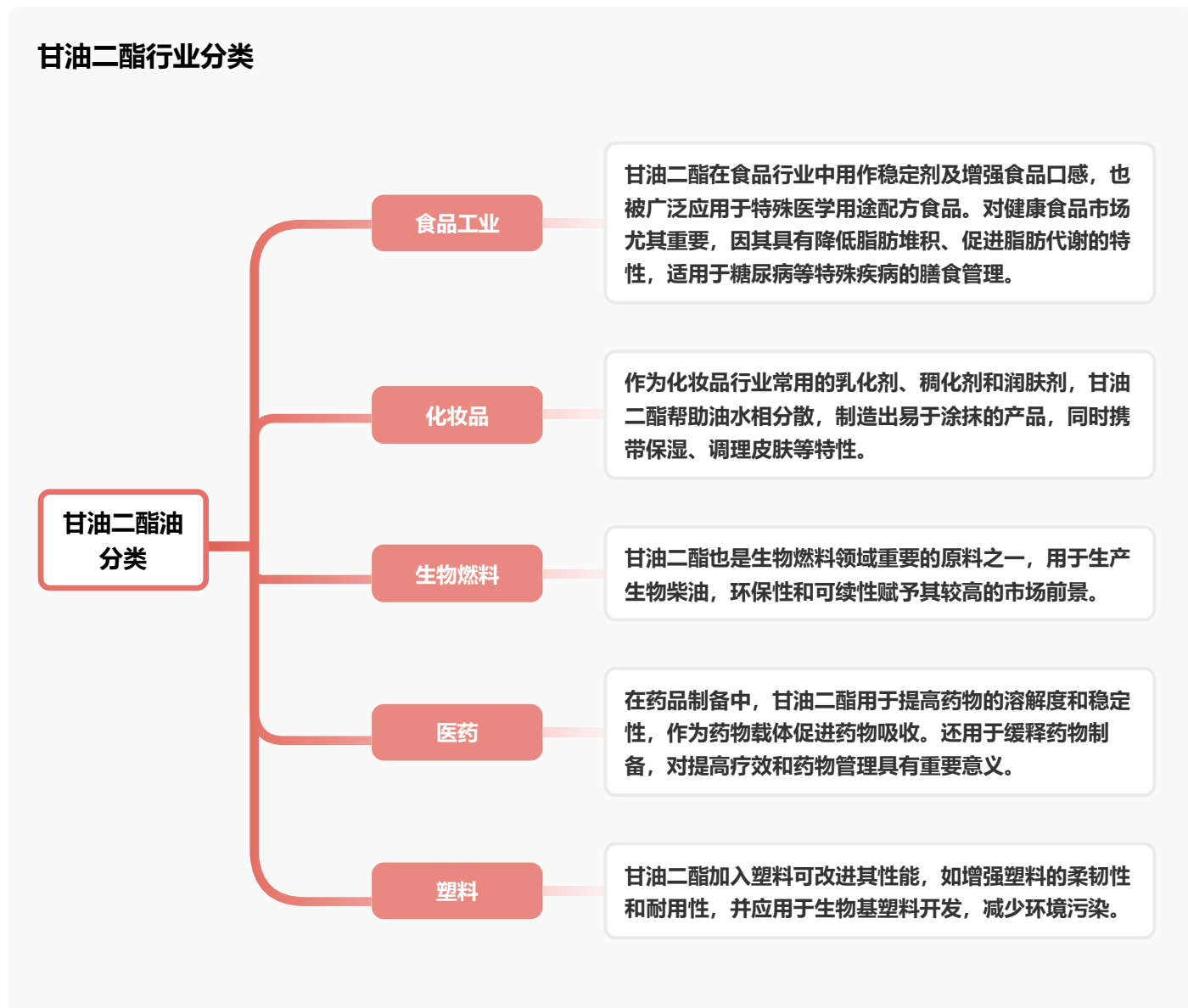
行业定义^[1]

甘油二酯油行业是一种含有主要含有甘油二酯的新型的功能性食用油产品，从天然植物油（如大豆油、菜籽油）中高效转化甘油三酯为甘油二酯，旨在提供更为健康、低脂的食用油选项，减轻人们因摄入过量油脂而带来的健康负担。甘油二酯油的特点是快速代谢、不易导致脂肪堆积，有助于预防心血管疾病及改善肥胖问题，被视为未来食用油健康发展的重要趋势。

[1] 1: 科学网 2: <https://caijing.chinada...>

行业分类^[2]

甘油二酯行业分类涵盖按照生产工艺、原料来源、及应用场景进行划分。生产工艺方面可区分为化学法和生物酶法，其中生物酶法较为温和且环境友好。原料来源视为基于不同植物油（如棉籽油、大豆油）制备的甘油二酯。应用场景分类包括食品工业、化妆品、生物燃料、医药等。



[2] 1: 中国消费者报 2: <https://maimai.cn/arti...> 3: <https://health.gmw.cn...>

行业特征^[3]

甘油二酯油行业的特征包括科技创新驱动、终端市场需求旺盛、商业模式竞争激烈。

1 科技创新驱动

甘油二酯行业的科技创新特性显著，体现在技术研发与专利积累方面。中国在甘油二酯制备技术方面取得显著进步，建立起专利矩阵，汪勇教授领导的团队更因在健康油脂技术的突破荣获国家级奖项。这不仅表

明国内在该领域的研发能力不断提升，更为后续的商业化生产提供了坚实的基础。企业通过固定化酶反应器、分子蒸馏等专业技术提高生产效率和纯净度，强调了技术创新，如改善酶稳定性和制备工艺，正被积极探索应用于健康食品市场，预示着行业未来发展前景乐观，科技成为推进产业升级的核心力量。

2 终端市场需求旺盛

甘油二酯油行业市场需求表现出强劲势头，特别是在健康食品、医药、化妆品等领域。2022年全球甘油二酯市场已达到一定规模，并预计未来年均复合增长率呈正向，预示市场规模将进一步扩大，食品工业和其他行业对健康、功能性成分的需求持续推升市场扩容。随着新型应用不断推出，甘油二酯凭借其结构的独特性与功能优势，在与传统产品的比较中脱颖而出，显示了强大的市场接纳度及增长潜力。

3 市场多元化与可持续发展

甘油二酯油行业的市场应用领域正在不断拓展，除了传统的食品、制药、化妆品等领域外，还逐渐应用于生物塑料、润滑油、油墨、涂料等新兴领域。这种市场多元化的趋势有助于甘油二酯油行业实现业务增长和可持续发展。同时，行业企业也越来越重视可持续发展，致力于开发生产过程更为环保的技术，推动生物可降解材料的应用，降低碳排放，提高资源利用率。这种注重可持续发展的理念将有助于甘油二酯油行业在未来的市场竞争中占据有利地位。

[3] 1: 新营养

发展历程^[4]

自2000年底获美国FDA安全认证后，甘油二酯技术进入公众视野，并在2000-2005年间于中国实现工业化生产突破，迅速成为国际畅销健康油脂。2009年，中国将其列为新资源食品，加速市场正规化进程。至2021年，行业迎来高速发展，二氢槲皮素等新原料获批，甘油二酯油质量标准提升，市场秩序得以规范。2024年，产学研合作深化、规模化生产加强及市场认可度提升等关键事件频发，甘油二酯油凭借降血脂、调理血糖等健康功效，成为家庭餐桌新宠，彰显了其在健康食品领域的蓬勃发展态势。

萌芽期 · 1970~2000

2000年底，甘油二酯在美国食品药品监督管理局（FDA）的认可下，被列入公认安全性食品行业。这一时期标志着甘油二酯技术正式进入公众视野，为其在食品工业中的应用奠定了最初的基础。

技术创新是该阶段的核心特征，科研机构和企业开始对甘油二酯的性质与应用进行初步探索，尽管此时的应用范围有限，但技术突破为甘油二酯后续的商业化道路打下了基础。市场上的消费者和部分行业先驱开始认识到甘油二酯的潜力，尤其是在健康食品领域。

启动期 · 2001~2009

2003年间，中国国家粮食储备局无锡科研设计院就甘油二酯的生产工艺和装备进行研究，标志着其在中国的工业化生产取得了突破性进展。同年，甘油二酯成为国际市场上最畅销的健康油脂，表明市场接受度快速上升，行业开始快速增长。2009年，甘油二酯油在中国获批为新资源食品，进一步推动其在市场上的正规应用和发展。

这个阶段显著特征是政策支持和技术商业化。甘油二酯从实验室走向市场，相关政策的肯定增强了企业和消费者信心。国内市场开始规模化生产，同时，国际市场上的成功案例也为行业提供了有力的示范效应。技术的逐步成熟以及市场潜力的释放促使更多企业和资金投入到了甘油二酯产业中来。

高速发展期 · 2010~2024

2021年，中国批准二氢槲皮素为新食品原料，显示了对健康食品原料市场的拓展和对相关产业链的支持。同年，国家卫生健康委员会修订甘油二酯油的质量要求，提升了行业标准，规范了市场秩序。2024年，多个重要事件集中发生，如空间生物主动健康研究院与华南理工产学研合作，促进了生物酶制剂研究与健康油产品的研发；金宗企业助力甘油二酯食用油规模化生产，提升了产业能力；“三减三健”清博士甘油二酯油高峰论坛召开，体现了市场对甘油二酯健康价值的广泛认可。在市场动态方面，甘油二酯油因其降血脂、调理血糖等健康益处而深受消费者喜爱，成为家庭餐桌新宠。

此阶段以高速的市场增长和技术创新应用为特征，产学研合作加强，推动了生物酶法技术的成果转化，提升了产品品质和市场供应量。同时，国家政策的持续支持、行业标准的完善和消费者意识的增强共同推动了甘油二酯油行业的飞速发展。市场教育和健康意识的提升进一步扩大了市场需求，企业间的竞争也促进了产品创新和服务优化。

[4] 1: 新浪网、凤凰网 2: <https://k.sina.com.cn/...> 3: <https://sz.ifeng.com/c...> 4: <https://news.sina.com....>

产业链分析

甘油二酯油行业作为功能性油脂的前沿领域，正经历着快速成长与变革，成为全球经济中不容忽视的一环。此行业依托于一个复杂且交织的产业链条，涵盖上游原材料供应、中游生产加工到下游多领域应用，其经济重要

性在于满足人们对健康生活和可持续发展的日益增长需求。^[7]

甘油二酯油行业产业链主要有以下核心研究观点：^[7]

天然油脂作为甘油二酯油原料，价格下滑且应用领域拓展，展现出广阔前景。

2024年上半年，国内油脂指数整体下滑，一级豆油和进口三级菜籽油价格分别下滑8.42%和13.75%，而24度棕榈油价格上涨1.75%，这些价格波动影响了甘油二酯油的成本。同时，绿色转化技术领域正迎来重大突破，生物柴油磁性纳米固体催化剂与固定化酶催化剂的创新，以及原料适应性广泛的连续化清洁生产技术的突破，为天然油脂的应用提供了新的方向。此外，天然油脂还被拓展至生物燃料和脂肪醇的生产，增加了高附加值化合物的来源。真核油脂细胞工厂的开发，更是利用先进的基因编辑工具，助力油脂细胞工厂代谢途径的重构与优化，旨在实现高附加值脂质化学品的生产，这预示着天然油脂在绿色化学与生物经济中将发挥更大作用

技术进步与健康需求增长共同推动甘油二酯油行业的快速发展。

近年来，随着全球人口增加和生活水平提高，对健康食品和环保产品的需求日益增强，甘油二酯油市场迎来了良好发展机遇。例如，脂代生物科技推出的轻云减负植物油，富含高达85%的甘油二酯成分，满足健康消费需求。同时，技术进步也是推动甘油二酯油行业发展的关键因素。酶法生产甘油二酯的关键技术及其产业化，通过脂肪酶催化，将大豆油、菜籽油等植物油中的甘油三酯转化为甘油二酯，实现了工业化和规模化生产。善百年透明智造工厂的竣工投产，标志着中国二酯油行业进入了10万吨级产能的新时代。而化学法因存在食品安全隐患，较少被采用。这些数据和实例充分证明了甘油二酯油行业的快速发展。

甘油二酯因其多功能性和健康益处，在多个领域得到广泛应用，市场需求持续增长。

甘油二酯在食品、制药和化妆品领域的应用不断扩大。在食品工业中，甘油二酯作为功能性油脂成分，能够改善食品的口感和营养价值，同时减少内脏脂肪、抑制体重增加和降低血脂，备受消费者关注。此外，甘油二酯油还具备降血糖和尿酸的作用，可以调节肠道菌群的丰度和多样性，是一种理想的健康食用油选择。在化妆品行业，甘油二酯具有抗氧化、保湿等多种功能，满足消费者对美容和健康的需求。在医药领域，甘油二酯因其能够抑制脂肪积累和降低血脂的功能，在治疗心血管疾病、糖尿病等方面具有潜在的应用价值。早在2009年，中国便将甘油二酯列为国家新资源食品，进一步推动了其市场的发展。^[7]

综上所述，甘油二酯油行业链上中下游的紧密协作与创新是推动其持续繁荣的关键。面对挑战，行业须保持对技术进步的追求，强化供应链的稳定性，同时积极引导市场教育，以充分利用其在健康、环保等多领域的独特价值，从而在全球经济的舞台上扮演更加重要的角色。^[7]

上 产业链上游

生产制造端

来自精炼植物油、催化剂、添加剂领域。

上游厂商

厦门建发集团有限公司

中粮集团有限公司

厦门国贸控股集团有限公司

查看全部

产业链上游说明

甘油二酯油上游原材料受质量和价格双重影响，需符合食品安全标准。

甘油二酯油产业链上游的主要原材料包括天然油脂（如大豆油、棕榈油等）和相关的脂肪酸原料。作为甘油二酯油的主要来源之一，天然油脂的质量和种类对甘油二酯油的品质有着重要影响。常见的天然油脂包括大豆油、棕榈油、菜籽油等，这些油脂具有丰富的脂肪酸成分，是甘油二酯油生产的重要基础，这些原材料需要符合严格的食品安全标准，如GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求。从价格来看，2024年上半年，国内油脂指数整体下滑。一级豆油的全国平均价格已降至7,977元/吨，与2023年上半年相比，下滑了8.42%。同样，进口三级菜籽油的全国平均价格也呈现出下降趋势，为8,364元/吨，较2023年上半年下跌了13.75%，24度棕榈油全国均价7,865元/吨，较2023年上半年上涨1.75%。

技术发展持续推动产品创新升级。

绿色转化技术领域正迎来植物油脂向生物柴油转化的重大突破。当前研究聚焦于生物柴油磁性纳米固体催化剂与固定化酶催化剂的创新，以及原料适应性广泛的连续化清洁生产技术。同时，天然油脂的化学转化途径也被拓展至生物燃料和脂肪醇的生产，为化学工业增添了高附加值的化合物来源。此外，合成生物技术正驱动着天然油脂的进一步发展。真核油脂细胞工厂的开发，涉及先进的基因元件、高效的遗传转化方法及精密的基因编辑工具，这些技术共同助力油脂细胞工厂代谢途径的重构与优化，旨在实现高附加值脂质化学品的生产。这一领域的进展预示着天然油脂在绿色化学与生物经济中的广阔应用前景。

中 产业链中游

品牌端

来自有机化工生产,设备供应与制造,健康管理产品开发领域。

中游厂商

长寿花食品股份有限公司

广东善百年特医食品有限公司 >

广东西樵山健康科技发展有限公司 >

查看全部

产业链中游说明

甘油二酯油市场需求增长，企业推出高纯度产品并扩大生产。

近年来，随着全球人口增加和生活水平提高，对健康食品和环保产品的需求日渐增强，从而为甘油二

酯市场提供了良好的发展机遇，愈发多食品企业推出不同纯度的甘油二酯油。如脂代生物科技（杭州）有限公司推出的轻云减负植物油，基于先进的低温酶解工艺，富含高达40%、50%或85%的甘油二酯成分，具有不易囤积脂肪并促进体内脂肪代谢的作用。2024年，脂代科技计划在常州西太湖科技产业园投资建立公司，主要生产减负甘油二酯食用油产品。一期投资1亿元，规划年产能1万吨。善百年则专注于健康油脂科研已有22年。其科研团队由暨南大学汪勇教授领衔，拥有多项甘油二酯发明专利。

技术进步是甘油二酯油行业发展的关键，酶法生产因其高效安全已成为主流，实现了甘油二酯油的工业化和规模化生产。

技术进步是推动甘油二酯油行业发展的关键因素之一。例如，酶法生产甘油二酯的关键技术及其产业化已经成为改进产品质量和增加产量的重要手段。生物酶法通过脂肪酶催化大豆油、菜籽油等植物油中的甘油三酯转化为甘油二酯，这种方法在工业上具有广泛的应用前景。化学法虽然也可以用于甘油二酯的生产，但存在食品安全隐患，因此较少被采用。近年来，随着技术的进步，甘油二酯油的生产已经实现了工业化和规模化生产。例如，善百年透明智造工厂的竣工投产标志着中国二酯油行业进入了10万吨级产能的新时代。

下 产业链下游

渠道端及终端客户

来自健康食用油领域,生物塑料,润滑油领域。

渠道端

上海大润发有限公司 >

永辉超市股份有限公司 >

家乐福（中国）管理咨询服务有限公司 >

[查看全部](#) v

产业链下游说明

甘油二酯市场需求增长，广泛应用于食品、制药和化妆品，因其多功能性和健康效益备受关注。

近年来，随着全球人口增加和生活水平提高，对健康食品和环保产品的需求日渐增强，从而为甘油二酯市场提供了良好的发展机遇。特别是在食品、制药和化妆品领域，甘油二酯的应用不断扩大，预示着市场需求的持续增长。例如，它在食品工业中作为功能性油脂成分被广泛使用，可以改善食品的口感和营养价值。此外，甘油二酯还被用于化妆品行业，具有抗氧化、保湿等多种功能，满足消费者对美容和健康的需求。在医药领域，甘油二酯因其能够抑制脂肪积累和降低血脂的功能而备受关注，这使得它在治疗心血管疾病、糖尿病等方面具有潜在的应用价值。

甘油二酯油因健康益处广泛用于食品工业，能降脂、减肥、调节血糖等。

甘油二酯在食品工业中作为功能性油脂成分被广泛使用。研究表明，甘油二酯能够减少内脏脂肪、抑

制体重增加和降低血脂，因此受到广泛关注。此外，甘油二酯油还具备降血脂、体脂、血糖和尿酸的作用，并且可以调节肠道菌群的丰度和多样性。这些特性使得甘油二酯油成为一种理想的健康食用油选择。早在2009年，中国在关注到甘油二酯在国际市场的广泛应用及其潜在价值后，便已将甘油二酯列为国家新资源食品。

[5] 1: 卓创资讯

[6] 1: 政府官网

[7] 1: 《中国油脂》

[8] 1: 卓创资讯

[9] 1: 上海交通大学新农村发...

[10] 1: 澎湃新闻

[11] 1: 政府官网

[12] 1: 西霖二酯油工厂

[13] 1: 《中国油脂》

行业规模

2019年—2023年，甘油二酯油行业市场规模由1,419.22亿人民币元增长至1,798.96亿人民币元，期间年复合增长率6.11%。预计2024年—2028年，甘油二酯油行业市场规模由1,892.30亿人民币元增长至2,299.92亿人民币元，期间年复合增长率5.00%。^[16]

食用油行业市场规模历史变化的原因如下：^[16]

引进先进设备和技术使食用油生产更高效环保，提升品质与效率，降低成本，满足高品质需求。

通过引进先进的生产设备和技术，食用油行业实现了更高效、环保的生产方式。这不仅提高了食用油的生产效率和品质，还降低了生产成本，满足了消费者对高品质食用油的需求。如基因编辑技术改良油料作物品种，提高了产量和品质；先进的提取和精炼技术提升了食用油的纯度和营养价值；酶法脱胶技术在油脂精炼中的应用，则能更好地保留食用油营养成分，还实现了降低化学品、能源和水等资源的消耗。

健康饮食观念推动草本食用油热销，菜籽油增长显著。

现代消费者愈发重视健康饮食，对食用油的质量与安全性标准显著提升，促使富含不饱和脂肪酸、维生素E等营养元素的草本食用油备受青睐。其中，菜籽油市场表现尤为亮眼，近年来在全国范围持续稳健增长。截至2024

年6月14日的过去52周内，全国1-5线城市家庭购买菜籽油的销量同比增长了12%，清淡风味菜籽油成为这一增长的主要推手。不仅在传统消费重镇如西南、西北及华中地区保持强劲，菜籽油更在华北及江浙沪等区域实现深入渗透，销量增长约20%，展现出其广泛的市场接受度和不断扩大的消费群体基础，进一步印证了健康食用油消费趋势的蓬勃发展。^[16]

食用油行业市场规模未来变化的原因主要包括：^[16]

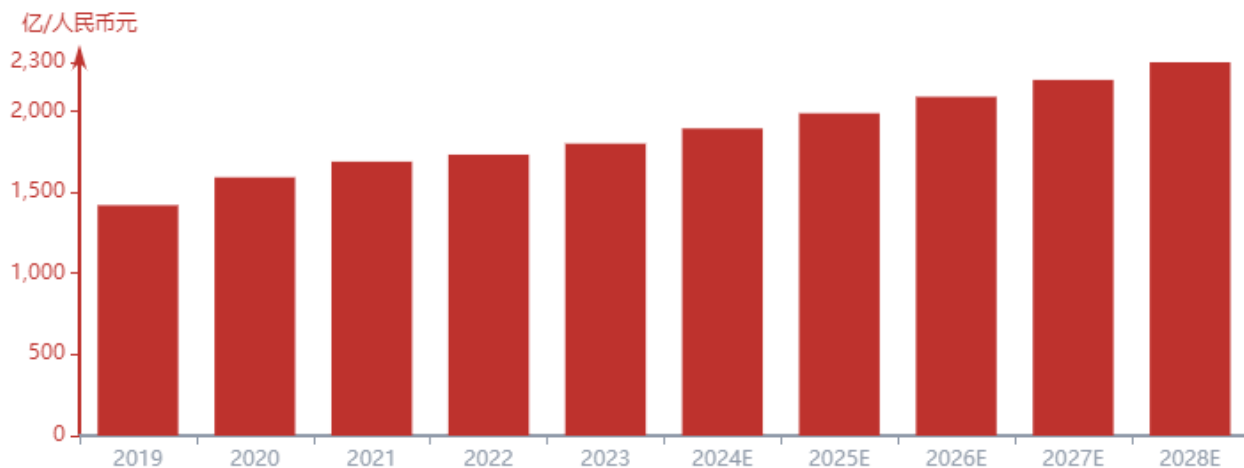
食用油行业推定制化产品，高油酸花生油与甘油二酯油受欢迎，满足个性化需求，助力健康饮食。

食用油行业针对不同人群（老年人、儿童、运动员等）的特殊营养需求，推出了定制化产品，如高油酸花生油与甘油二酯油，满足个性化消费趋势。高油酸花生油凭借超过75%的高油酸含量，不仅营养价值出众，且稳定性优良，适合多种烹饪方式，备受消费者喜爱。同时，甘油二酯油作为一种功能性油脂，近年来逐渐崭露头角，其降低体重、抑制餐后血脂上升及提高胰岛素敏感性的功效，使其成为健身爱好者及慢病风险人群的优选。这些创新产品不仅丰富了食用油市场，也更好地满足了消费者对健康饮食的追求。^[16]

中国食用油行业规模

食用油行业规模

中国食用油行业规模



数据来源：国家统计局

[14] 1: 上海市浦东新区商务委...

[15] 1: 导油网

[16] 1: 凯度消费者指数

政策梳理^[17]

	政策	颁布主体	生效日期	影响
	《食用油、油脂及其制品生产许可审查细则》	国家市场监督管理总局食品生产司	2020-11	5
政策内容	本细则明确了食用植物油的生产许可范围、申证单元及审查细节，覆盖生产流程控制、关键环节管理、必备生产资源和原辅材料要求。强调精炼、分提等加工工艺控制，并设定了详细的产品检验标准，以保障食品安全和产品质量。			
政策解读	长期来看，有利于建立更为健康、高质量的市场竞争环境，但同时增加中小企业合规成本，对小型生产商可能形成一定挑战，需密切关注技术改造和成本管理，以适应更加严格的监管要求。			
政策性质	规范性			

	政策	颁布主体	生效日期	影响
	《关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告》	国家卫生健康委	2021-08	7
政策内容	本政策对甘油二酯油及相关产品的质量要求进行了修订，通过国家卫生健康委组织专家审查，旨在提升行业标准，确保食品安全。修订内容涉及到产品的核心质量指标，体现了监管机构对食品安全和产品标准的持续优化努力。			
政策解读	对行业而言，该规范性政策强化了对甘油二酯油生产的技术与质量控制要求，预计短期内将促使企业投入成本加强品控体系，可能会带来轻微的成本上升压力。但从长远视角来看，提高了行业整体的生产标准与产品品质，有利于增强消费者信心，促进市场规范化。政策的实施还可能推动行业技术创新与产品质量差异化发展，尤其对大型企业更为有利，因其拥有更强的资源调整适应新标准。总体上，尽管初期伴随一定挑战，政策长期将正面引导行业健康发展，提升国际竞争力。			
政策性质	规范性			

	政策	颁布主体	生效日期	影响
	T/GDFPT 0029—2022《甘油二酯食用油（特定人群）》团体标准	广东省食品生产技术协会	2022-03-23	5

政策内容	此团体标准界定了甘油二酯食用油（特定人群）的术语、分类、技术要求、卫生标准、检测方法、包装标识与存储运输规定，旨在确保特定人群使用的甘油二酯食用油的质量与安全性，促进了产品的规范化生产与市场流通。
政策解读	该规范性政策通过细化特定人群甘油二酯食用油的生产和销售标准，直接提高了该领域的市场准入门槛，旨在保障其质量与安全性，推动产品规范化生产与市场流通，助力甘油二酯油行业健康发展。
政策性质	规范性

	政策	颁布主体	生效日期	影响
	《关于落实党中央国务院 2023 年全面推进乡村振兴重点工作部署的实施意见》	农业农村部	2023-02	8
政策内容	加力扩种大豆油料。深入推进国家大豆和油料产能提升工程。将大豆、油料面积下达各省份，并纳入粮食安全党政同责考核内容。			
政策解读	政策强调加力扩种大豆油料，深入推进产能提升工程，并将面积任务下达至各省，纳入粮食安全考核，这对甘油二酯油行业原料供应的稳定与增长具有积极意义。			
政策性质	规范性与指导性结合，旨在推动产业升级与标准制定。			

	政策	颁布主体	生效日期	影响
	《关于进一步加强食用油生产监管的通知》	食品药品监管总局	2024-08	7
政策内容	督促食用油生产企业严格依照法律法规、食品安全标准和生产许可条件组织生产，切实承担食品安全主体责任。地方食品药品监管部门要切实加强对行政区域内食用油生产企业的监督检查，对企业原辅料采购、生产环境条件、生产记录、出厂检验、销售记录等各环节全面检查。			
政策解读	政策要求食用油生产企业依法依规生产，承担食品安全主体责任。地方监管部门需全面检查企业各环节，包括原辅料采购、生产环境、生产记录、出厂检验及销售记录等，确保食用油生产符合法律法规和食品安全标准。			
政策性质	指导性政策			

[17] 1: 政府官网

2: <https://www.samr.gov...>

3: <https://zfwf.nhc.gov.c...>

4: <https://www.gov.cn/zh...>

5: <https://zfwf.nhc.gov.c...>

竞争格局

甘油二酯油行业的市场竞争格局相对分散，但已有一些领军企业崭露头角。 [20]

甘油二酯油行业呈现以下梯队情况：第一梯队公司有脂代科技、善百年等；第二梯队公司为长寿花、西樵山等；第三梯队有关中油坊等。 [20]

甘油二酯油行业竞争格局的形成主要包括以下原因： [20]

头部企业凭借生物合成工艺创新，率先实现甘油二酯油高效量产。

脂代科技拥有前沿的生物合成工艺，自主研发了连续化生物合成反应器，结合创新的低温酶解技术，成功实现了甘油二酯油的连续化、高效生产。这一技术突破不仅大幅提升了生产效率，更打破了长期以来由发达国家主导的技术壁垒，彰显了脂代科技在技术创新领域的雄厚实力。尤为值得一提的是，脂代科技在全球范围内率先实现了量产，其甘油二酯油产品的纯度高达90%以上，远超行业平均水平。这一成就不仅巩固了脂代科技在甘油二酯油领域的领先地位，更为消费者带来了更高品质、更健康的油脂选择。

头部企业工艺领先十年，规模化生产，保留风味口感，赢得市场认可。

长寿花成功攻克技术壁垒，推出了新一代健康食用油，其甘油二酯油制备工艺领先行业十年，更建成了中国首条规模化二酯油生产线，实现了规模化生产。长寿花甘油二酯油不仅保留了传统食用油的风味和口感，更在不改变消费者饮食习惯的前提下，最大限度地降低了甘油三酯带来的健康风险，有效解决了脂肪过量摄入所引发的各种问题。凭借其领先的技术和卓越的产品品质，长寿花食品赢得了市场和消费者的广泛认可。 [20]

随着健康意识的提升，甘油二酯油技术创新升级，愈发多企业进入该行业，竞争将越来越激烈。 [20]

甘油二酯油行业竞争格局的变化主要有以下几方面原因： [20]

头部企业规模优势显著。

善百年在广州市黄埔区建设了高效生产基地，该基地年产能达3000吨，不仅满足了市场对甘油二酯油日益增长的需求，更彰显了善百年在大规模生产和供应方面的雄厚实力。通过采用先进的生产技术和严格的质量控制流程，善百年确保了其甘油二酯油产品的高品质和稳定性。此外，善百年还注重技术创新和产品研发，不断推出符合市场需求和消费者健康需求的新产品。 [20]

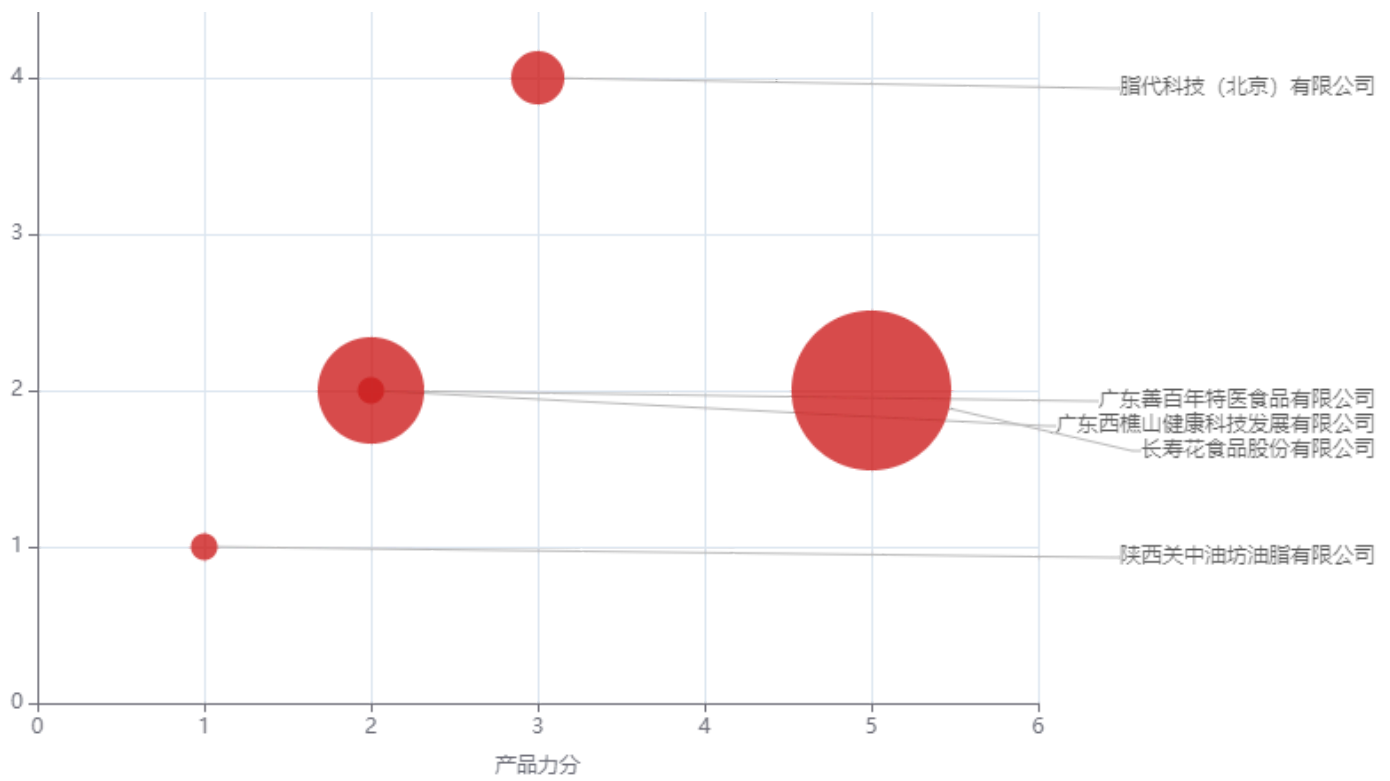
气泡大小表示：品牌力(分)

[23]

技术力分

5





上市公司速览

[18] 1: 常州市科技局

[19] 1: 中国财富网

[20] 1: 公司官网

[21] 1: 淘宝

[22] 1: 淘宝

[23] 1: 淘宝、抖音

企业分析^[24]

1 脂代科技 (北京) 有限公司

• 公司信息

企业状态	存续	注册资本	172.5472万人民币
企业总部	北京市	行业	科技推广和应用服务业
法人	崔立明	统一社会信用代码	91110105MA04EBUR94
企业类型	其他有限责任公司	成立时间	2021-08-23

品牌名称	脂代科技（北京）有限公司
经营范围	技术服务、技术开发、技术咨询、技术转让、技术推广；销售新鲜水果、针纺织品、服装、... 查看更多

· 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
-	2022-10-01	斯道资本	未披露	Pre-A轮	-	-
-	2022-01-25	九合创投	未披露	天使轮	-	-

天使轮

未披露

2022-01-25



Pre-A轮

未披露

2022-10-01



· 竞争优势

轻云采用了先进的低温酶解工艺，通过生物合成反应器实现了甘油二酯油的连续化生产，打破了发达国家的技术壁垒。轻云减负®油适用于中餐烹饪，能够满足消费者对健康美味不油腻的需求。

2 长寿花食品股份有限公司



· 公司信息

企业状态	开业	注册资本	120960.3845万人民币
企业总部	滨州市	行业	农副食品加工业
法人	王明星	统一社会信用代码	91370000796152594M
企业类型	股份有限公司(非上市、自然人投资或控股)	成立时间	2006-11-14
品牌名称	长寿花食品股份有限公司		
经营范围	生产、销售：食用植物油、保健食品、单一饲料（玉米胚芽粕）、食品用塑料包装容器工具... 查看更多		

· 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
-	2022-07-25	济南经发	未披露	股权融资	-	-
-	2021-10-29	民生股权基金, 山东财金集团, 中化资本, 重庆农业投资	未披露	定向增发	-	-

· 融资信息



-	2021-06-30	中国信达, 中央企业乡村产业投资基金, 中化资本, 浙江佳翰, 国铸资本, 惠畅投资, 山东财金集团, 民生股权基金, 闰土股份, 同创伟业, 重庆农业投资, 京铭资本, 宏时资本, 博丰投资, 中福源投资, 阳光城阳控股集团	未披露	A轮	-	-
-	2019-09-03	中福源投资	未披露人民币	战略融资	-	-
-	2009-12-18	公开发行	6.28亿港元	IPO上市	-	-

IPO上市

6.28亿港元
2009-12-18

A轮

未披露
2021-06-30

股权融资

未披露
2022-07-25

战略融资

未披露人民币
2019-09-03

定向增发

未披露
2021-10-29

· 竞争优势

长寿花甘油二酯油在不改变饮食习惯的前提下, 保留了原有的风味和口感, 同时最大限度地降低了传统食用油中“甘油三酯”带来的健康风险, 有效解决了脂肪过量摄入引发的各种问题, 赋予食用油新的健康属性。

[24] 1: 大众网

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

会员账号

可阅读全部原创报告和百万数据，提供PC及移动端，方便触达平台内容

定制报告/词条

行企研究多模态搜索引擎及数据库，募投可研、尽调、IRPR等研究咨询

定制白皮书

对产业及细分行业进行现状梳理和趋势洞察，输出全局观深度研究报告

招股书引用

研究覆盖国民经济19+核心产业，内容可授权引用至上市文件、年报

市场地位确认

对客户竞争优势进行评估和证明，助力企业价值提升及品牌影响力传播

云实习课程

依托完善行业研究体系，帮助学生掌握行业研究能力，丰富简历履历



业务热线

袁先生：15999806788

李先生：13080197867



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

词

