



我国肉鸡加工市场前景广阔 深加工补齐产业短板

文 / 本刊主笔 王 玺

由于鸡肉供应量不足，肯德基等美国快餐店竟然出现了无鸡可炸的情况。在疫情冲击下，肉制品全球供应链条受到持续影响，导致物价飙升、生产中断、收货延迟。近日，美国肯德基表示，因无骨鸡肉供应不足，决定暂时取消该产品的广告宣传。无独有偶，以炸鸡翅闻名全美的快餐店 Wingstop 因鸡翅大量缺货，不得不开发新的鸡腿产品作为替代品。

肯德基无鸡可炸并非是孤立事件。2020 年至今，有成千上万名美国屠宰场工人感染新冠肺炎，导致美国冷库内的牛肉、猪肉和鸡肉储备大幅下降，并迫使许多工厂关闭。最新数据显示，美国 8 月份禽类供应量同比减少 20%，牛肉储备同比下降 7.7%，猪胸肉储备同比减少 44%，降至 2017 年以来最低水平。

我国是全球第二大鸡肉生产国及消费国。但

我国人均鸡肉消费量仅为 14.19 公斤 / 年，远低于美国 50.96 公斤 / 年。未来肉鸡加工行业市场前景广阔。

然而，目前，我国肉鸡加工主要集中在整鸡加工、整鸡销售，深加工产品少导致产品的品质不高，市场竞争力较小。

我国肉鸡市场消费强劲

我国肉鸡生产以白羽肉鸡和黄羽肉鸡为主，其中，白羽肉鸡凭借生长更快、繁殖成本更低的优势，正迅速取代黄羽肉鸡。

近年来，我国肉鸡行业维持高景气发展。从供给端来看，我国肉鸡养殖场量少质升，趋于规模化养殖，肉鸡出栏量保持稳定。从需求端来看，肉鸡消费量逐年增长，人均消费量也有所提高，仅次于猪肉。

伴随着产业的发展，我国有望成为世界第一大肉鸡消费市场。前瞻产业研究院认为，受非洲猪瘟影响，我国猪肉消费量从 2018 年的 5530 万吨骤降到 2020 年的 4270 万吨。而鸡肉作为猪肉的肉类替代品，未来的消费需求有望得到进一步提升。

前瞻产业研究院数据显示，在鸡肉价格和鸡肉消费量共同上升的情况下，我国肉鸡行业市场规模有望得到稳定增长，2019 年市场规模为 3353.7 亿元，2019-2024 年将以 1.4% 的年复合增长率增长，预计到 2024 年，市场规模将达到 3603.6 亿元。

中研普华研究报告显示，今年夏季以来，我国种鸡场调节产能，7 月份鸡苗产量减少，8 月份肉禽出栏量减少，禽肉产量高位回落，市场供给减少，禽肉价格小幅上涨。8 月份，活鸡

集市均价每公斤 19.19 元，环比涨 0.6%，同比跌 2.7%；白条鸡集市均价每公斤 21.39 元，环比涨 1.1%，同比跌 2.2%。

从周价看，8 月份禽肉价格连涨 4 周。8 月第 4 周，活鸡集市价每公斤 19.29 元，环比涨 0.4%，白条鸡集市价每公斤 21.47 元，环比涨 0.3%。从养殖效益看，8 月份白羽肉鸡出栏量减少，毛鸡价格强势上涨，白羽养殖利润扭亏为盈。

中研普华数据显示，2020 年我国肉鸡产量达到 1485 万吨，在国内消费比例仅次于猪肉，预计 2021 年我国肉鸡产量可达 1498 万吨。

此外，受疫情影响，餐饮行业消费量缩减，国内肉鸡市场供应增加、需求回落。但中研普华认为，今年国内肉鸡市场火热行情依旧。

家禽屠宰、加工生产将迎增长

近年来，鸡肉消费有上涨趋势，我国一些肉鸡加工企业正加紧布局，增加肉鸡屠宰生产线和鸡肉深加工生产线。

据弗若斯特沙利文数据，测算 2020 年我国深加工鸡肉食品市场规模约 286 亿元，预计 2025 年深加工鸡肉食品市场规模达 704 亿元。在



我国，煎炸烹炒炖焖蒸煨，全国各地花式吃鸡，国外的炸鸡快餐也是风靡全国。可见，鸡肉消费拥有广泛的群众基础。但对比国外，我国鸡肉占总消费量比例偏低，且鸡肉年人均消费量偏低，为 14.19 公斤/年，远低于美国 and 全球平均消费水平，鸡肉市场有较大上升空间。

基于良好的市场发展前景，我国一些加工生产企业正加紧布局市场，在供给端加强肉鸡产量，以刺激终端需求。

近年来，甘肃省镇原县把肉鸡产业作为全县首位产业来抓，倾力打造百亿级肉鸡产业链条。据了解，当地的甘肃圣越农牧发展有限公司包城瓜坪苗鸡孵化中心，总投资 1.2 亿元，年产苗鸡 1 亿只。该中心应用农业 4.0 全自动化流水线生产模式，配备智能箱体式孵化器，拥有先进的种蛋处理、落盘自动化和活胚鉴别等技术，实现了整个孵化流程的全自动化高效精准控制。

吉林德翔食品有限公司在德惠市布海镇义和村投资 3.1 亿元建设年加工 1 亿只肉鸡屠宰厂，建设肉鸡屠宰车间、分割车间、包装车间、制冷车间、机电车间、污水处理车间、熟食加工车间等。项目全部投产后，预计年产鸡肉制品 25

万吨，熟食车间年加工熟食 2 万吨，年可实现销售收入 30 亿元。

随着市场发展，肉鸡需求增加，配套的生产加工设备也将备受肉鸡加工企业关注，智能化、自动化、效率高的肉鸡屠宰、深加工机械或将迎来一波需求增长。

肉鸡全产业链深加工助力食品安全

随着人们越来越关注食品安全、产品质量，且环境保护、资源循环利用、创新技术对企业可持续发展显得越来越重要，肉鸡产业也开始探索鸡肉深加工。

近日，春雪食品宣布，拟投资 5.66 亿元，打造 5 千万只肉鸡养殖及 4 万吨鸡肉料理品智慧工厂。据了解，春雪食品成立于 2016 年，公司总部设立于山东莱阳市，主要从事白羽鸡肉食品的研发、生产加工和销售业务，致力于成为中国鸡肉调理品细分行业的龙头企业。其中，调理品是春雪食品的主导产品之一，是一类已经过腌制、蒸煮、电烤、炭烤、油炸或熏制等生产工艺深加工而成鸡肉产品，消费者购买该产品后只需简单烹制或开袋即食。

河北省唐山市滦南县也在不断强化肉鸡产业，在肉类深加工上下功夫，生产炭烤类、蒸煮类、油炸类、成型类肉鸡食品，主要包括骨肉相连、无骨鸡柳、盐酥鸡、牙签肉、川香鸡柳、原味鸡块等，大大提高肉鸡产品附加值。

记者从中国泰国商会了解到，2010 年前后，泰国正大集团在中国的食品工厂开始转型，开启从“农场到餐桌”，涉及种子、种植、饲料、养殖、屠宰与加工、冷链物流、商超、餐饮等一整套流程布局的全产业链模式。



2017年12月，泰国正大集团投资8.2亿元在河北故城县建设“肉鸡屠宰及深加工项目”，主要新建屠宰车间、熟食车间等，建设自动化屠宰加工线1条、调理品生产线3条和熟食生产线7条。项目达产后，年可屠宰加工肉鸡1亿只、熟食产品22万吨。据了解，正大全自动流水生产线上，新鲜肉鸡通过传输链条的输送，快速实现褪毛、掏膛、预冷、分割、包装及深加工。按照传统加工模式，这样一条生产线需要5000名左右工人，现在采用全自动肉鸡屠宰加工生产线，工人将减少到两三百人左右，既减轻了员工劳动强度，又降低了污染的可能性，以确保产品更加安全。

河北故城县项目拥有世界最先进的生产线，全部建成后年产值将达197亿元、纳税5.6亿元。在正大集团发展战略中，河北故城县项目与吉林、湖北项目一起，将成为正大集团肉鸡产业在全国布局中的重要一环，对于当地产业转型升级起到巨大带动作用。

此外，2020年12月22日，正大集团3000万羽白羽肉鸡全产业链项目在四川省遂宁市射洪市正式签约。该项目是集种鸡繁育、肉鸡养殖、屠宰、加工、销售于一体的全产业链一条龙企业。

正大集团农牧食品企业中国区副董事长吕攀认为，在中国做全产业链源于保证食品安全的需求。在企业发展的不同阶段，需要建立全产业链可追溯体系。全产业链的建设涉及原材料供给、生产环节质量把控等，对原材料、生产过程和终端产品实行严格的监控和检验，实现产品的全程可追溯，能够解决食品质量安全方面所存在的潜在隐患，为食品安全、消费者安全、健康可持续发展提供坚实保障。这也是正大打造全产业链的动机。■

