

乳业时报

DAIRY TIMES



欢迎扫一扫

乳业时报微信号: rysbwx

阅读指引

预计生鲜乳收购价格企稳回升

近日,农业农村部市场与信息化司发布了《农产品供需形势分析月报(2026年1月)》,其中包括牛奶的相关情况。《月报》指出,生鲜乳价格环比持平。后期走势,生鲜乳产能持续优化,随着节日消费拉动,乳制品消费有望增长,预计生鲜乳收购价格企稳回升。国际市场,全球牛奶产量增加,乳制品供应充足,中东、非洲等地区需求强劲,预计后期价格震荡上行。

▷▷▷ 03版

净利润几近腰斩 梦龙冰淇淋“单飞”阵痛?

从联合利华分拆独立上市后,梦龙冰淇淋公司的首份财报遭遇“滑铁卢”。近日,梦龙冰淇淋公司再次重申2026年战略重点,包括聚焦低糖、植物基产品创新,强化中国市场的本地化投入,并考虑收购中国或欧美特色品牌以拓展业务版图。此前,梦龙冰淇淋公司披露的2025年财报显示,其全年营收为79亿欧元,与上年基本持平,但净利润3.07亿欧元较2024年的5.95亿欧元锐减48.4%,几近腰斩。梦龙要想在2026年实现此前管理层提出的5%增长,仍有不小难度。

▷▷▷ 05版

机械化重塑内蒙古草原畜牧业 新未来

我国农业机械化正在呈现全程、全面的特点。作为我国重要的畜牧基地,内蒙古自治区畜牧业机械化发展取得了显著成效,装备结构不断优化,机具保有量稳步提升。截至2024年底,饲料(草)收获机械保有量为17.3万台(套),饲料(草)加工机械保有量为28.9万台(套),畜产品采集储运设备保有量为2.7万台(套),饲养设备1.7万台(套)。畜牧养殖机械化水平达到50.16%,高于全国平均水平。

▷▷▷ 06版



乳品深加工,如何做“深”?

□文/图 本报记者 杨丽霞

随着现制茶饮、烘焙、冰淇淋等行业的蓬勃发展,稀奶油、黄油、无水奶油等乳品深加工产品市场需求迅速扩大,越来越多的乳企涌入这一赛道,希望在新一轮产业升级中抢占先机。据记者不完全统计,近两年宣布布局或已投产的乳品深加工项目投资总额已超百亿元,涵盖从奶酪、黄油到蛋白肽等多个品类。

然而,在密集落地的乳品深加工项目背后,一个根本性问题正悄然浮现:这条看似宽广的赛道,其真正的技术“深度”与可持续的盈利“长度”究竟如何?产能快速扩张的背后,是产业升级的必然,还是新一轮竞争力重复建设的开始?

结构性分化:需求与风险并存

市场对乳品深加工产品的需求并非整齐划一。“未来中国乳制品消费将呈现鲜明的结构性特征。”独立乳业分析师宋亮在接受本报记者采访时说。

乳清蛋白被普遍认为前景最为广阔。“这源于‘一老一小’人群对解决代谢与吸收问题的刚性营养需求。”宋亮表示,中国正加速步入老龄

化社会,同时婴幼儿营养需求持续升级,这两个特殊群体催生了庞大的专业营养市场。

黄油与稀奶油同样被看好。随着新式茶饮和烘焙市场的扩张,这些乳脂产品的需求预计将持续增长。宋亮预测,到2035年,黄油消费量有望实现翻倍。

然而,奶酪品类却面临复杂局面。“其消费虽保持增长,但增速预计将长期低于国内产能扩张速度。”宋亮表示,这一结构性矛盾可能导致部分国产奶酪需要寻求海外市场出路。近期市场上出现的“奶皮子”等创新产品,本质仍是乳脂的物理形态变化,从侧面反映出基础乳脂品类可能面临阶段性供应过剩风险。

国内市场的结构性需求,直接推动了乳品深加工产能的集中落地。“当前再制干酪和稀奶油领域已初现产能过剩迹象。”宋亮认为,“随着乳品深加工新增产能持续释放,未来两年或将出现阶段性过剩。”同时,宋亮表示,“当下全球乳业正处于战略调整的深水期与机遇期的叠加阶段。当全球市场回归常态,欧美等国凭借其长期积累的技术工艺、规模效应及可能的成本优势,在乳品深加工原料领域将重获强大竞争力。届时,若国内原奶价格进入

上升通道,我们的乳品深加工产品或将在国际市场上陷入价格与技术的双重被动局面。”

重塑贸易流:深加工的全球涟漪效应

中国的乳品深加工能力正在快速提升,自给能力不断增强,已直接产生显著的进口替代效应,其影响如涟漪般扩散至全球。荷兰合作银行食品农业研究部执行总监、高级分析师黄文君清晰地描绘了这一影响的演进路径。

黄文君表示,替代效应正呈现清晰的“梯队式”演进。第一波是全脂奶粉,“2021年从新西兰的进口量达到约84万吨的高峰。但现在来看,年进口量已经连续三年维持在40万吨左右,只有峰值时期的一半。”她认为,“即便未来进口量有所恢复,恐怕也难以再回到2021年时的顶峰状态。”

第二波将集中在乳脂产品上,包括稀奶油和黄油。黄文君分析,随着国内产能陆续投产,这类产品不仅能满足内需,未来也可能出口到中东、东南亚等地区,进而影响传统出口国。与此同时,加工乳脂的副产品——脱脂奶粉(SMP)进口量也连续下降。“我们预计,随着国内乳脂加工项

目陆续投产,2026年脱脂奶粉进口量可能还会继续下降几万吨。”

对于技术含量更高的乳清蛋白,黄文君认为替代逻辑更为复杂,需“分品类”审视。她表示,传统奶酪复制路径在国内因消费习惯不同难以规模化,但膜过滤等新技术路径提供了可能。“它不需要通过生产奶酪,就能直接从原料中分离出乳清蛋白。”黄文君预计,未来几年国内将主要沿着这一技术路径进行探索。她表示,中国乳业原料的进口替代趋势需分品类看:全脂和脱脂奶粉的替代已非常明显;乳脂、黄油和奶酪的替代也会日益显著;而乳清蛋白则需分开——用于饲料的低蛋白乳清蛋白将长期依赖进口;用于人类营养品的高蛋白乳清蛋白则会出现一定的国产替代,但目前行业仍处于探索阶段。

“关于价格影响,目前还难以评估。”黄文君表示,中国乳品深加工目前的规模还不足以对全球价格产生单向影响。但她同时指出了更深层次的变化:“全球乳品加工商已开始根据中国产能释放带来的区域回报率变化,动态调整其全球生产布局。这本身就是一种深刻影响。”

▼下转 03版

新闻热线:0471-6564013

广告热线:0471-6564082

发行热线:0471-6564046

邮政服务热线:11185

地址:内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区
世纪七路传媒大厦10楼

邮编:010020

邮箱: rysb2007@163.com

新浪微博: rysbweibo@163.com

责任编辑:赵敏
责任主任:张耀
版面编辑:冯晓敏
版式设计:封斌
版面一读:范俊 孙宇

乳业时报战略合作单位

