



天府商品交易所
TIANFU MERCANTILE EXCHANGE

豆油 产品手册

二〇一五年六月

第一章 商品概况

一、豆油简介

豆油是从大豆中提取出来的油脂，具有一定粘稠度，呈半透明液体状，其颜色因大豆种皮及大豆品种不同而异，从淡黄色至深褐色，具有大豆香味。豆油的应用范围很广，人们很早就开始利用大豆加工豆油。豆油的主要成分为甘三酯，还含有微量磷脂、固醇等成分。甘三酯中含有不饱和脂肪酸中的油酸(21.3%)、亚油酸(54.5%)、亚麻酸和饱和脂肪酸中的硬脂酸(3.5%)、软脂酸(11.7%)及少量的木酸和花生酸。作为一种营养成分高、产源丰富的油料，豆油以其物美价廉的特点受到世界人民的喜爱。

二、分类和标准

豆油现行的行业执行标准：GB1535-2003《大豆油》。

三、用途

烹任用油是豆油消费的主要方式。从世界上看，豆油用于烹饪的消费量约占豆油总消费的70%。从国内看，烹任用豆油消费约占豆油消费量的78%。豆油除直接食用外，还可用于食品加工。豆油可以用来制作多种食用油，如凉拌油、煎炸油、起酥油等。此外，豆油还被用于制造人造奶油、蛋黄酱等食品。

第二章 豆油市场概况

一、豆油生产情况

美国、巴西、阿根廷、中国是世界主要的大豆生产国，2013/14 年度四个主产国的产量占到世界总产量的 85.2%。大豆主产国也是豆油的主要生产国，2013/2014 年度中国、美国、阿根廷、巴西的豆油产量分别占世界总产量的 28.1%、19.6%、16.2%、15.2%，四国产量之和占世界豆油总产量的 79.1%。欧盟作为一个整体，产量也比较高，占世界总产量的 4.9%。

中国从 2010 年起就超越美国成为豆油产量第一大国。2013/14 年度中国豆油产量约 1316.4 万吨，美国、阿根廷、巴西豆油产量分别约 919.4 万吨、760 万吨、712 万吨。

二、豆油的消费情况

近年来，世界豆油的消费量一直保持着逐年上升的趋势，已成为世界产销量最大的植物油品种之一。2013/14 年度豆油消费量提高至 4432.6 万吨，欧盟、美国、中国是豆油消费量增加的主要国家和地区。

豆油消费的明显特点是：主要的生产大国阿根廷消费量一直较低；中国是豆油消费量最大的国家，2013/14 年度消费量增加到了 1310 万吨。

从豆油消费的区域特点来看，主要的消费大国是美国、

中国、巴西和欧盟。另外，日本、孟加拉国、墨西哥、伊朗的豆油消费量也较高。

三、豆油进出口情况

2013年我国大豆、豆油进口量一增一减。海关统计数据 displays, 2013年我国累计进口大豆6337.52万吨, 较2012年增加500万吨, 增幅为8.55%; 累计进口豆油115.76万吨, 较2012年减少68.3万吨, 减幅为36.61%。

大豆进口数量大幅上升的主要原因: 一是国内压榨产能扩张, 大豆压榨需求刚性增加; 二是国产大豆供给明显减少; 三是油厂压榨收益正值区间运行时间长, 油厂进口大豆积极性较高; 四是国内蛋白需求增长迅猛, 而杂粕供给增幅相对有限, 大豆进口增加以满足国内日益增长的蛋白需求。

四、影响豆油价格的主要因素

豆油作为大豆加工的下游产品, 其价格受大豆产量和大豆价格影响很大, 而大豆的产量和价格又受大豆种植面积、天气状况、供求关系等因素决定。