

2024年中国无麸质面条行业： 品牌逐渐涌现，打造不惧过敏新食代

2024 China Gluten-free Pasta Industry :
Brands emerging, Creating a New Allergy-Free Food
Generation

2024 年中国グルテンフリーパスタ産業：
ブランドが台頭,アレルギーのない新しい食の世代を創る
(摘要版)

报告标签：无麸质，过敏，减脂，谷品新约，婴享，阿拉里

主笔人：程希

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。



观点摘要

无麸质面条是指麸质含量不超过20mg/kg的，以大米粉、玉米粉等无麸质谷物、杂粮粉为主要原材料，经配料、和面、成型熟制或不熟制等工艺加工制成的面条类制品。欧美国家无麸质食品产业发展时间较长，因此全球范围内无麸质食品生产企业目前主要集中于北美、欧洲地区，近年来逐步进入亚太地区。随着中国消费者健康饮食意识不断提高，无麸质食品认知度持续提升及行业标准逐步优化，中国无麸质面条市场展现出显著的增长态势，国产品牌逐渐涌现，中国开始逐步重视健康饮食和食品安全，加强对无麸质食品行业的监管和支持力度，推动行业的健康发展，预计到2028年，中国无麸质面条行业市场规模将达到9.7亿元。

✓ 随着中国消费者健康饮食意识不断提高，无麸质食品认知度持续提升，中国无麸质面条市场展现出显著的增长态势

根据Gluten-free palate发布的2024年无麸质消费调研数据显示，目前在全球约有1%的人口受到乳糜泻问题的困扰。同时，全球约有8.4%的人患有乳糜泻和麸质不耐受症状，这意味着全球78.8亿人口中有超过6.6亿人患有麸质相关疾病，在过去的几十年里，乳糜泻患者的数量以年均7.5%的速度增长。

✓ 全球范围内无麸质食品生产企业目前主要集中于北美、欧洲地区，近年来逐步进入亚太地区

受体质等因素影响，欧美国家的无麸质食品产业发展时间较长。乳糜泻在北美、北欧和澳大利亚的发病率较高,在中国较为少见。因此欧美国家无麸质食品产业发展时间较长。随着消费者对健康生活方式的关注度不断提升，无麸质食品逐渐进入亚太地区，中国也开始涌现出聚焦于无麸质食品的品牌。

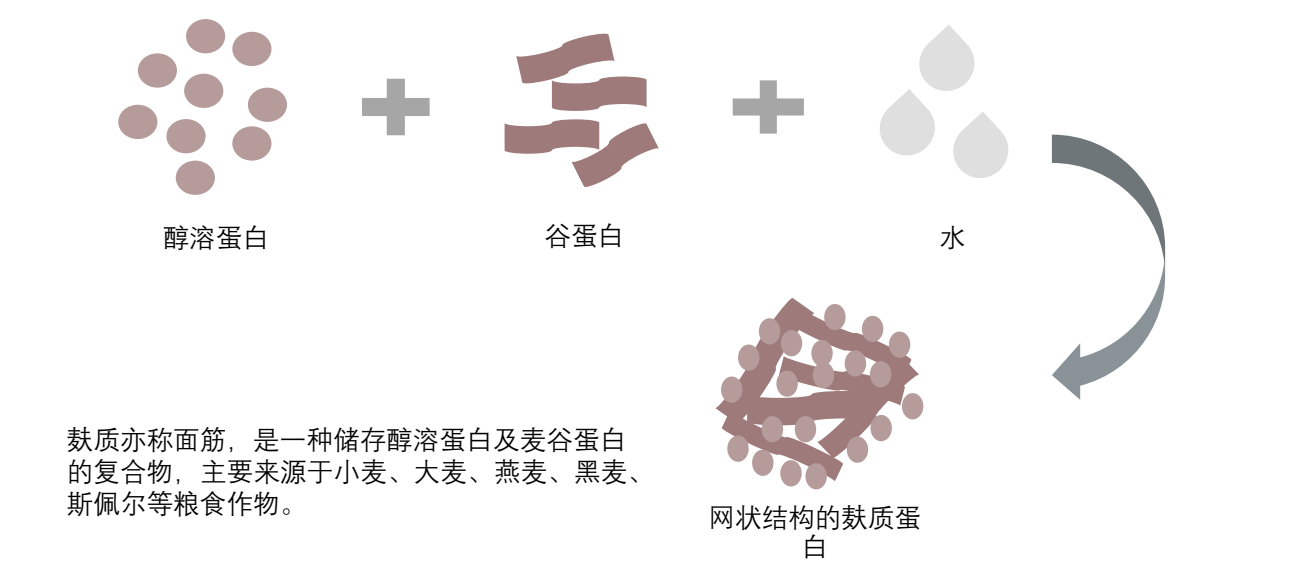
✓ 随着全球范围内乳糜泻患者的不断增多，无麸质食品临床应用的不断推广和群体认知水平的逐步提高，无麸质面条行业将获得快速发展

麸质的本质是一种过敏原，可引发乳糜泻等病症，无麸质食品作为应对相应病症的新型食品类型，能够有效治疗相应疾病。随着消费者对于相关病症及无麸质食品的认知度逐步提升，驱动无麸质食品行业快速发展。除去有麸质相关疾病的人群，将无麸质饮食作为个人生活方式的消费者逐渐增多。

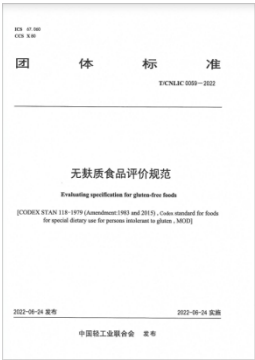
中国无麸质面条行业——概念界定

无麸质面条是指麸质含量不超过20mg/kg的，以大米粉、玉米粉等无麸质谷物、杂粮粉为主要原材料，经配料、和面、成型熟制或不熟制等工艺加工而成的面条类制品

麸质的形成过程及概念界定



无麸质食品标准及分类



- a) 不含小麦、黑麦、大麦、燕麦及其杂交品系的食物成分所组成或制成的麸质含量不超过一定限值的食品。
- b) 控制小麦、黑麦、大麦、燕麦及其杂交品系的食物成分添加量所组成或制成的麸质含量不超过一定限值的食品。
- c) 含有来源于小麦、黑麦、大麦、燕麦及其杂交品系的食物成分，但经过特殊加工处理去除麸质，使其麸质含量不超过一定限值的食品。

麸质含量
≤20mg/kg

■ 无麸质面条是指麸质含量不超过20mg/kg的，以大米粉、玉米粉等无麸质谷物、杂粮粉为主要原材料，经配料、和面、成型熟制或不熟制等工艺加工制成的面条类制品。

现阶段无麸质面条主要有以下几类：（1）玉米粉和（或）米粉复配的面条；（2）高粱、大米、马铃薯淀粉复配的面条。由于无麸质食品不含麸质蛋白，难以形成有效网络结构，导致产品存在结构易碎、缺乏弹性、口感较差等问题，通常需要添加粳米粉、玉米醇溶蛋白等物质以提高无麸质面条口感。

来源：中国轻工业协会，头豹研究院

中国无麸质面条行业——市场规模

随着中国消费者健康饮食意识不断提高，无麸质食品认知度持续提升及行业标准逐步优化，中国无麸质面条市场展现出显著的增长态势。

中国无麸质面条行业市场规模及预测，2019-2028E



■ 无麸质食品认知度持续提升及行业标准逐步优化，中国无麸质面条市场展现出显著的增长态势。

对麦麸中蛋白质过敏或不耐受的人群数量逐步上升，此类人群需要避免摄入含有麸质的食品，从而推动了无麸质食品的市场需求。根据Gluten-free palate发布的2024年无麸质消费调研数据显示，目前在全球约有1%的人口受到乳糜泻问题的困扰。同时，全球约有8.4%的人患有乳糜泻和麸质不耐受症状，这意味着全球78.8亿人口中有超过6.6亿人患有麸质相关疾病，在过去的几十年里，乳糜泻患者的数量以年均7.5%的速度增长。

消费者健康饮食意识不断提高，无麸质食品作为低糖、低脂、高纤维的健康食品，更加符合现代人追求的健康饮食。无麸质食品的原材料以大米粉、小米粉等谷物粉代替小麦，部分会混合紫薯、南瓜等蔬果，整体碳水化合物含量较低，高膳食纤维、低卡路里，且可增强人的饱腹感。

中国开始逐步重视健康饮食和食品安全，加强对无麸质食品行业的监管和支持力度，推动行业的健康发展。无麸质食品团体标准、行业标准陆续发布，国家食品安全风险评估中心牵头制定无麸质食品的国家标准，不断推动无麸质食品行业标准化、规范化发展。相关标准的完善有助于保护消费者权益，维护市场的公平竞争环境，增强了消费者对无麸质食品的信任度和购买意愿，拉动无麸质食品的市场规模扩大。

来源：数食主张，头豹研究院

中国无麸质面条行业——产业链中游

随着全球范围内乳糜泻和麸质过敏发生率逐年上升，无麸质食品受到消费者的推崇，市场规模大幅扩张。但目前无麸质食品生产企业主要集中于北美与欧洲，现阶段中国市场参与者较少。

中国无麸质面条市场主要参与者

品牌名称	品牌简介
弘润 (谷品新约) 	弘润拥有自主知识产权和自主品牌谷品新约，专业、专注从事研发、生产和销售全新概念的无麸质新食面。弘润旗下产品具有无小麦、无麸质、全谷物无添加、非油炸、0脂0盐、天然营养、轻食健康等诸多特点及优势。
周辉华 	周辉华品牌隶属于福建三明华玉食品有限公司，是一家以生产粗粮面条为主的多品种食品厂。随着技术的进步与市场的拓展，周辉华及其所属公司引进了多种先进技术和高科技设备，研发出纯玉米、黑米等多种杂粮面条。
婴享 	婴享是一家专业致力于敏感体质孩子生长发育所需研发打造的特殊食品结构的零辅食品牌。婴享旗下产品利用荷兰Eindhoven传统婴童辅食生产的配方、工艺与营养添加技术，结合东方宝宝肠胃特点与食材结构，优选原料食材，为中国宝宝提供优质服务。
香御港 	香御港品牌,创建于2018年,自创办以来,香御港品牌坚持科技创新和工艺创新,产品设计新颖独特,深受广大用户们的喜爱。主要产品包括无小麦宝宝面、无小麦面粉等。
健稚 	辽宁融圣旗下健稚品牌，以改善国人的饮食结构、提高人民健康水平为使命，专注为过敏儿童提供原料纯净、配方简单、低敏安全的食品，帮助宝宝均衡营养，健康成长。

■ 随着全球范围内乳糜泻和麸质过敏发生率逐年上升，无麸质食品受到愈多消费者的推崇。

Statista全球统计数据库显示，2020年-2025年间，全球无麸质食品市场将大幅扩张，预计从357亿元增至529亿元。

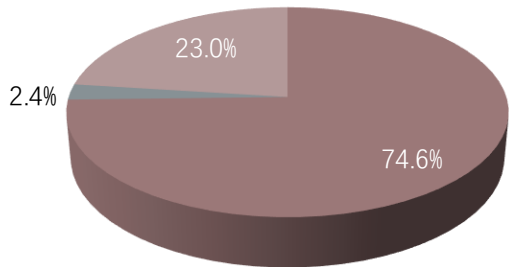
根据FoodGPT新品库数据统计，从全球范围来看，目前无麸质食品生产企业主要集中在北美、欧洲，近年来进入亚太地区，中国无麸质食品行业发展时间较短，现阶段市场参与者较少。。

来源：头豹研究院

中国无麸质面条行业驱动因素——认知度提升

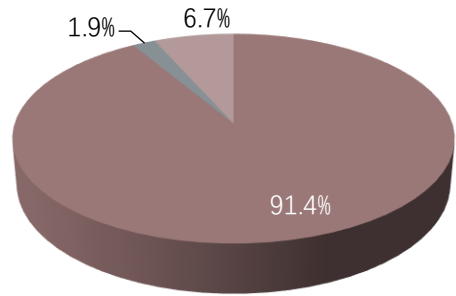
随着全球范围内乳糜泻患者的不断增多，无麸质食品临床应用的不断推广和群体认知水平的逐步提高，无麸质食品行业将获得快速发展

进行无麸质饮食的原因



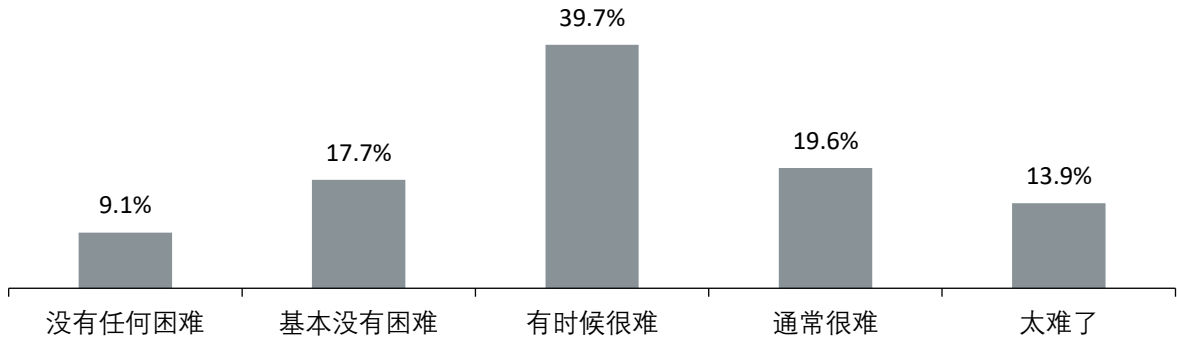
■ 小麦敏感 ■ 确诊乳糜泻 ■ 生活方式的选择

无麸质饮食的建议来源



■ 自我评估 ■ 来自国外医疗机构 ■ 来自国内医疗机构

无麸质饮食的难度



■ 随着世界范围内乳糜泻患者的不断增多，无麸质食品临床应用的不断推广和群体认知水平的逐步提高，无麸质食品市场将持续扩容。

麸质的本质是一种过敏原，可引发乳糜泻等病症，无麸质食品作为应对相应病症的新型食品类型，能够有效治疗相应疾病。随着消费者对于相关病症及无麸质食品的认知度逐步提升，驱动无麸质食品行业快速发展。

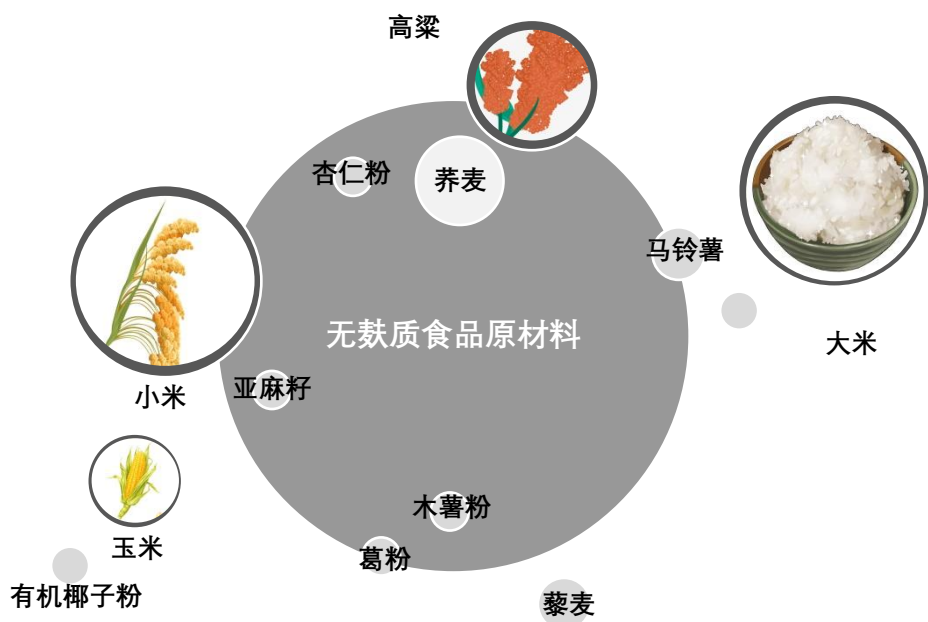
现阶段无麸质饮食者在全国各地基本均有分布，广东、四川、山东、浙江、北京等区域分布较多。除去有麸质相关疾病的人群，将无麸质饮食作为个人生活方式的消费者逐渐增多。部分消费者认为遵循无麸质饮食能够减少碳水化合物的摄入，更利于身体健康，23%的无麸质饮食人群没有相关病症，仅将其作为生活方式的选择。

来源：果食超人，头豹研究院

中国无麸质面条行业发展趋势——多样化

随着无麸质食品需求的增加，生产制造商不断探索各种麸质替代品，且为均衡营养，开始在无麸质食品中添加各类营养成分，原材料及营养成分均呈现出多样化趋势

无麸质食品原材料多样化



无麸质食品营养成分多元化

品牌	产品示例	产品介绍
Nola's (印尼)		该无麸质燕麦葡萄干曲奇，由有机糙米制成，含益生菌、红糙米、燕麦、奇亚籽、亚麻籽以及棕榈糖，声称有助于消化系统健康。
Ceres Brasil Yam (巴西)		该无麸质面粉，富含β-胡萝卜素、铁、镁和维生素B族复合物，有助于提高身体抵抗力、降低胆固醇和血压。
Lifeway (美国)		基于无麸质且不含乳糖的理念，Lifeway在酸牛乳饮料做了升级，Lifeway最大程度保留了牛奶的高蛋白成分及其特性，并且包含了12种益生菌，适合乳糖消化不良人群饮用。

来源：头豹研究院

团队介绍



刘贵仁
首席分析师
gary.liu@leadleo.com



程希
行业分析师
xi.cheng@leadleo.com

头豹研究院

咨询/合作

网址: www.leadleo.com

电话: 13080197867 (李先生)

电话: 13631510331 (刘先生)

@深圳市华润置地大厦E座4105室

联系我们

阅读全部原创报告和百万数据

会员账号

募投可研、尽调、IRPR等研究咨询

定制报告/词条

定制公司的第一本

白皮书

内容授权商用、上市

招股书引用

企业产品宣传

市场地位确认

丰富简历履历，报名

云实习课程

头豹研究院

咨询/合作

网址: www.leadleo.com

电话: 13080197867 (李先生)

电话: 13631510331 (刘先生)

@深圳市华润置地大厦E座4105室

方法论

- ◆ 头豹研究院布局中国市场，深入研究19大行业，持续跟踪532个垂直行业的市场变化，已沉淀超过100万行业研究价值数据元素，完成超过1万个独立的研究咨询项目。
- ◆ 头豹研究院依托中国活跃的经济环境，研究内容覆盖整个行业发展周期，伴随着行业内企业的创立，发展，扩张，到企业上市及上市后的成熟期，头豹各行业研究员积极探索和评估行业中多变的产业模式，企业的商业模式和运营模式，以专业视野解读行业的沿革。
- ◆ 头豹研究院融合传统与新型的研究方法论，采用自主研发算法，结合行业交叉大数据，通过多元化调研方法，挖掘定量数据背后根因，剖析定性内容背后的逻辑，客观真实地阐述行业现状，前瞻性地预测行业未来发展趋势，在研究院的每一份研究报告中，完整地呈现行业的过去，现在和未来。
- ◆ 头豹研究院密切关注行业发展最新动向，报告内容及数据会随着行业发展、技术革新、竞争格局变化、政策法规颁布、市场调研深入，保持不断更新与优化。
- ◆ 头豹研究院秉承匠心研究，砥砺前行的宗旨，以战略发展的视角分析行业，从执行落地的层面阐述观点，为每一位读者提供有深度有价值的研究报告。

法律声明

- ◆ 本报告著作权归头豹所有，未经书面许可，任何机构或个人不得以任何形式翻版、复刻、发表或引用。若征得头豹同意进行引用、刊发的，需在允许的范围内使用，并注明出处为“头豹研究院”，且不得对本报告进行任何有悖原意的引用、删节或修改。
- ◆ 本报告分析师具有专业研究能力，保证报告数据均来自合法合规渠道，观点产出及数据分析基于分析师对行业的客观理解，本报告不受任何第三方授意或影响。
- ◆ 本报告所涉及的观点或信息仅供参考，不构成任何证券或基金投资建议。本报告仅在相关法律许可的情况下发放，并仅为提供信息而发放，概不构成任何广告或证券研究报告。在法律许可的情况下，头豹可能会为报告中提及的企业提供或争取提供投融资或咨询等相关服务。
- ◆ 本报告的部分信息来源于公开资料，头豹对该等信息的准确性、完整性或可靠性不做任何保证。本报告所载的资料、意见及推测仅反映头豹于发布本报告当日的判断，过往报告中的描述不应作为日后的表现依据。在不同时期，头豹可发出与本报告所载资料、意见及推测不一致的报告或文章。头豹均不保证本报告所含信息保持在最新状态。同时，头豹对本报告所含信息可在不发出通知的情形下做出修改，读者应当自行关注相应的更新或修改。任何机构或个人应对其利用本报告的数据、分析、研究、部分或者全部内容所进行的一切活动负责并承担该等活动所导致的任何损失或伤害。