Canada - China
Agriculture and Food Development Exchange Centre
加拿大-中国农业与食品发展交流中心

http://www.ccagr.com http://www.ccagr.net info@ccagr.com ccagr@live.ca
QQ: 979686570 Skype: ccagrcanada
Tel: 289-649-0045 Fax: 1866 391 4791
Suite 317, 1100 South Service Road, Hamilton, Ontario, Canada L8E 0C5

中国牛肉连涨 11 年 进口牛肉 1080 元 1 斤

文章来源： 万维读者网

（加拿大-中国农业与食品发展交流中心评论参考后面）

万维读者网记者上官天乙综合报道：供不应求的中国牛肉价格已经连续 11 年上 涨。目前全国牛肉每斤平均 25 元左右。中广网 1 月 1 日说，牛肉在 2012 年上演疯狂行情，价格狂飙 40%，但因为在百姓的肉类消费中占比不足 1/10，没 有引起过多关注。中华肉业网总编何中华感慨，岂止连涨 11 年，牛肉价格几乎没降过。

何中华认为，在所有肉类中，牛是发展最困难的行业。生长周期长，繁育效率低，一头牛一年只能生一只牛崽。因此大规模繁殖，投入很大。周期长增加了疫病风险，很多农户纷纷转向养猪、养禽。

有些公司转向海外。天津大元牛业已在澳大利亚成立养殖基地，巴西基地也在筹划中。据大元牛业董事长鲁晓松介绍，澳大利亚、巴西、阿根廷等地地广人稀，有丰富的草场资源，肉牛散养吃草，成本远低于中国的饲料喂养。不过自然环境限制绝不是中国肉牛行业的最大问题。

对于肉牛养殖，中国政府其实是有扶持政策的，基本是按出栏数补贴企业或农户，部分企业为达到指标拿到补贴，四处找牛，造成市场混乱，这就给了牛贩子空间。

一些企业必须从牛贩子也就是牛经纪人手中高价收牛，否则达不到政府扶持的条件。牛贩子不养牛，他压榨养殖户，加上利润再卖给中小型屠宰场。

结果许多钱给牛贩子赚去了。鲁晓松说，明明牛肉价格疯长，但农户并不愿意养，已经成了肉牛行业的一大怪。

（孔乙己酒楼的酱牛肉。牛肉是中国人的第二大肉类食品，仅次于猪肉。中国人食用牛肉的历史可以追溯到商周时代，先秦时期牛肉一度成为当时主要肉食来源。）

中国商务部的新农村商网据都市快报报道，一头牛需要饲养 600 天以上才能出栏，随着最近两年国内牛肉消费量的不断增加，牛肉供应在去年显得有点青黄不接， 这是去年中国牛肉价格节节攀升的重要原因。澳洲牛肉看准了中国牛肉市场的缺口，开始大举进入中国市场，杭州是它们进军二线城市的第一站。

去年 10 月份以来，杭州的牛肉价格就像坐上了火箭。随便走到一家菜场的牛肉摊位，报价一定是 3 字头起跳，市民最喜欢购买的牛腩接近 40 元/斤，超市里销售的较好部位牛肉价格每斤在 60 元左右。

由于国产牛肉价格疯涨，品质相对较好的美国、澳大利亚等地的进口牛肉显得极有竞争力。City Life 西湖银泰店的澳洲牛排销售量一直不错，每月销售额能达到 2 万多元。以一块 150g 的普通部位澳洲牛排为例，售价为 20 元左右，相当于 67 元/斤， 与部分国产牛肉价格相当。

作为进口牛肉最大的零售者，各类高端超市的进口牛肉销售势头也不错。Ole’超市的负责人刘经理说，澳洲进口的牛肉按级数分为 12 等，等级越高肉质越好。Ole’店里销售成绩最好的是 9 级和牛肉眼，售价高达 1080 元/斤，每个月店里的销售额有万余元。

去年 12 月 10 日，澳大利亚肉类及畜牧业协会在杭州举行了专题研讨会，认真地在杭州卖起了牛肉。澳洲肉类及畜牧业协会的技术顾问沈志龙亲自上案板，为大家介绍牛肉正确的分切方法。

（对牛弹琴变成对牛拉琴）

City Life 采购部的负责人说，以前澳洲牛肉只有在西湖银泰店才有销售，一方面对技术人员的要求较高，另一方面也受制于顾客的消费习惯。但是最近来买澳洲牛排 的顾客越来越多了，他们已经考虑在世纪联华和平店和即将开门的 City Life 施家桥店增加澳洲牛肉的柜台。

澳大利亚肉类及畜牧业协会的沈先生说，以往在杭州销售的澳洲牛肉多为分部位进口的，数量不多，价格较高。最近杭州市场出现了整头进口的现象。只要有专业人 员分切牛肉，这样不仅能提高牛肉的布留率（一块肉去除筋膜及油脂后的可利用率），还可能使进口牛肉的价格比同类国产牛肉的价格低。

（新西兰草饲牛肉因性价比高而受到了宁波消费者的广泛认可。图为在食品展销会期间，消费者高度关注新西兰草饲牛肉。《中国国门时报》周燕华 摄）

澳洲有华人看到了中国国内的牛肉商机。上世纪 90 年代移民澳大利亚的王先生在澳洲经营 3 家牧场，就打算今年在上海开设零售店，专门卖自己养的澳洲牛肉。“初步想先开 12 家门店。”杭州的高端社区也列入了他的考量范围。

慧聪食品工业网引述美国着名的增长咨询公司弗若斯特沙利文 (Frost&Sullivan) 于 2012 年 2 月发表的研究报告说，中国

牛肉行业大有 作为。目前，中国已形成东北、西北、中原、西南四大肉牛养殖区，主要肉牛品种包括本土“五大名牛”（秦川牛、南阳牛、鲁西黄牛、延边牛、晋南牛）以及国外引进的利木赞牛、夏洛莱牛等。

中国牛肉人均消费量仅为 4.1 千克/人，远低于发达国家牛肉年平均消费 50 千克/人以及世界牛肉年平均消费 10 千克/人的水平。

中国牛肉的消费以户外餐饮消费为主。2010 年，户外消费、家庭消费和加工业消费分别为占牛肉消费总量 653.2 万吨的 60.0%、32.0%和 8.0%。

由于饲养方式以农民分散经营为主、以中小型育肥场集中育肥为辅，缺乏科学的规模管理，易造成育肥期长、育肥效率低、疫病时起时伏、牛肉中农药、激素等残留含量时有超标等，从而使中国牛肉品质较低，不符合许多发达国家的出口标准。

中国牛肉产业的利润主要集中在屠宰、加工和销售等下游环节。

加拿大-中国农业与食品发展交流中心评论：

加拿大-中国农业与食品发展交流中心和加拿大肉牛行业有着广泛联系。在中国政府，加拿大政府的大力支持和帮助下， 我们正在积极推动加拿大和中国牛肉产业合作。 我们曾经带 30 家加拿大最大养牛，牛肉加工企业访问中国。 我们也带一批肉牛养殖技术技术和加工公司多次访问中国。根据国内行业专家们分析加拿大养牛产业可能比中国要要领先近三十年--四十年， 特别是在牛肉品种选育， 牛肉现代化大规模养殖技术上。 加拿大-中国农业与食品发展交流中心将帮助投资人/或者共同合作在加拿大大规模生产，高质量牛肉。