

果蔬配料行业研究报告

作者：王义锋

（一）行业概况

1、行业分类

果蔬配料业是果蔬加工业的一种业务形式，专注于为食品制造及餐饮服务等下游企业提供果蔬配料。果蔬加工业包括国民经济行业分类中的“蔬菜、水果罐头制造”、“果菜汁及果菜汁饮料”、“蔬菜、水果和坚果加工”、“蜜饯制作”四个行业。

2、行业主管部门和行业政策

（1）行业主管部门

国家食品药品监督管理总局是国务院综合监督管理药品、医疗器械、化妆品、保健食品和餐饮环节食品安全的直属机构，负责起草食品（含食品添加剂、保健食品，下同）安全、药品（含中药、民族药，下同）、医疗器械、化妆品监督管理的法律法规草案，制定食品行政许可的实施办法并监督实施，组织制定、公布国家药典等药品和医疗器械标准、分类管理制度并监督实施，制定食品、药品、医疗器械、化妆品监督管理的稽查制度并组织实施，组织查处重大违法行为。

此外，食品行业协会负责加强行业自律，引导食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

（2）行业主要法律法规及政策

主要法律、法规及政策	发布单位	实施时间
《中华人民共和国食品安全法》	全国人大	2009年
《中华人民共和国产品质量法》	全国人大	1993年
《中华人民共和国农产品质量安全法》	全国人大	2006年
《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》	国务院	2005年
《中华人民共和国食品安全法实施条例》	国务院	2009年
《农产品产地安全管理办法》	农业部	2006年

《食品添加剂卫生管理办法》	卫生部	2002 年
《食品添加剂使用标准》	国家卫生和计划生育委员会	2014 年
《食品流通许可证管理办法》	国家工商行政管理总局	2009 年
《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则（试行）》	国家质量监督检验检疫总局	2005 年
《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》	国家质量监督检验检疫总局	2014 年
《食品生产许可管理办法》	国家食品药品监督管理总局	2015 年
《食品生产许可审核通则》	国家质量监督检验检疫总局	2010 年

（二）行业发展现状和前景

1、行业发展现状

（1）果蔬加工业

果蔬加工业有着悠久的历史。早在几千年前，人们就已经用新鲜果蔬制成果脯、果糕、蜜饯、果醋、果酒等各种美食，有些果蔬制品还有保健功效；此外，果蔬制品延长了果蔬的食用周期，增加了果蔬制品的多样性，使人们一年四季都可以享用自己喜爱的瓜果食品。

传统的果蔬加工业以手工作坊为主，属于劳动密集型产业，加工设备简单，手工操作比重大，规模小，机械化、自动化程度低，技术水平低，综合利用差，能耗高，产品品质及食品安全都难以得到保障。

经过多年的发展，我国现已成为世界上最大的果蔬生产国和果蔬制品加工基地。据联合国粮农组织统计，2007 年我国果蔬总产值约 1,500 亿美元，其中水果种植面积 194.1 万公顷，产量 10,520 万吨，约占世界水果种植总面积的 18% 和总产量的 20%；蔬菜种植面积 1,155.2 万公顷，产量 56,452 万吨，约占世界蔬菜种植总面积的 35% 和总产量的 49%¹。果蔬制品在国际市场上已形成非常明显的比较优势，浓缩苹果汁（浆）出口量占世界苹果汁贸易量的近 50%，脱水蔬菜出口量占世界脱水蔬菜贸易量的 67%，橘子罐头占世界贸易量的 80% 以上，芦笋罐

¹ 苏东林、付复华、刘伟：《从果蔬生产大国向果蔬加工强国转变》，农产品加工，2009 年第 6 期。

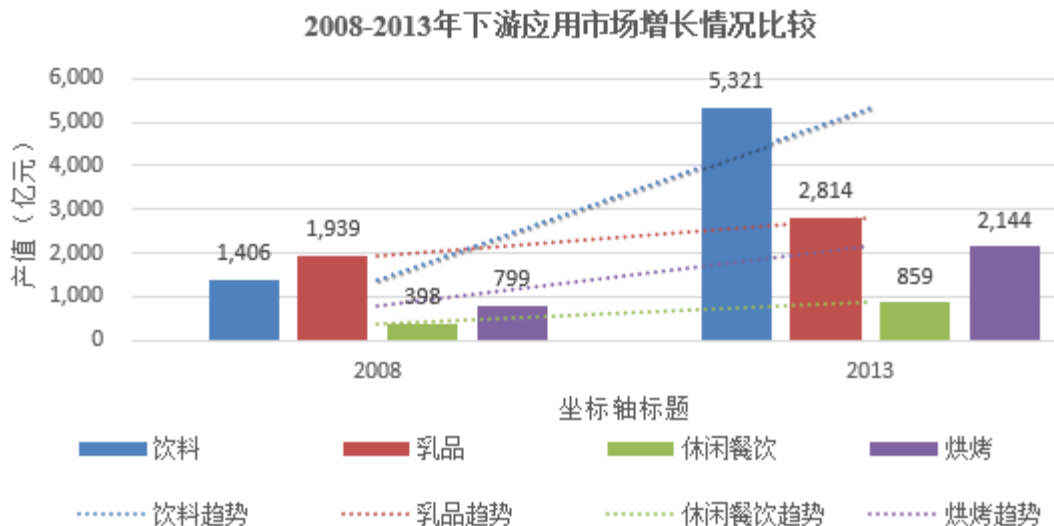
头占世界贸易量的 70%。果蔬加工业逐渐形成了以国际市场为主、国内市场为辅的外向型经济产业²。

近几年来，随着国外越来越多地采取技术贸易壁垒，利用自己的技术优势，调整进口产品的质量标准以阻碍国外产品进入本国市场，以及人民币升值、国内原材料、人工成本的不断攀升，果蔬出口增速放缓。然而，国内果蔬制品市场却增长迅速，规模以上果蔬加工企业工业总产值由 2008 年的 2,890.67 亿元增长至 2013 年的 7195.59 亿元，增幅达 148.92%，年复合增长率达 20.01%³。在国内市场消费需求的拉动下，果蔬加工业呈现一片繁荣景象。

果蔬加工业的市场供求状况呈现出初级加工及低附加值产品供大于求，而精深加工及高附加值产品则供不应求的局面。

(2) 果蔬配料业

果蔬配料产品的市场需求与下游行业终端产品的市场需求密切相关，2008 至 2013 年，下游饮料销售额增长 278%，乳品销售额增长 45%，休闲餐饮营业收入增长 116%，烘焙食品销售额增长 168%。下游应用市场的高速增长，带动了果蔬配料市场需求大幅增长，由此带来大中型企业扩张产能，以及新进入者加快涌入，使得整个行业的供给有所提高，但仍未能满足快速增长的市场需求。



资料来源：《中国经济普查年鉴》（2008年）、《中国统计年鉴》（2009年）、《中国工业经济年鉴》（2014年）

² 农业部农产品加工业领导小组办公室：《农产品加工重大关键技术筛选研究报告》，中国农业出版社。

³ 资料来源：《中国经济普查年鉴》（2008年）、《中国工业统计年鉴》（2014年）。

2、行业发展前景

随着人们生活水平及对健康认识的提高，消费者对食品的消费已经从生存型消费加速向健康型、享受型消费转变，对食品的安全、健康、方便、诱人提出更高要求，不仅要“好吃、好看、好玩”，食品消费也进一步多样化，甚至具有时尚特征，成为目标消费人群表达个性、品味和生活态度的一种方式。

为了适应消费观念的改变，满足消费需求，食品制造商及餐饮服务商都将目光投向果蔬粒、果蔬酱等果蔬制品，果蔬配料行业应运而生。果蔬配料产品富含各种维生素、矿物质和膳食纤维，有益健康；另外，果蔬配料产品不仅承载香、酸、甜等味觉元素，进入口腔咀嚼后快速释放这些滋味，使人产生强烈的味觉刺激，增强愉悦感和食欲，符合国人“眼见为实”、“货真价实”的认知习惯，也是食品美学的良好体现；而且，果蔬配料产品品种丰富、色彩缤纷、口味清新、口感自然，可以与果汁饮料、茶饮料、植物蛋白饮料、乳饮料、酸奶、液态奶、冰品、果冻、饼干、快餐食品、面包等多种食品搭配，以及在咖啡厅、冷饮店中使用，为下游食品创造出“百变”效果，成为下游应用领域开发各种各样新品的重要方式，符合下游行业适应消费观念改变的需求，从而有利于下游食品制造商满足消费者对健康、时尚、活力、内涵等个性化生活的追求。例如，可口可乐旗下的美汁源“果粒奶优”、伊利的“大果粒”、肯德基的“黄桃蛋挞”等以果粒为卖点的新产品都是以时尚表达品牌个性，用产品创新为时尚注入活力，用高端路线诠释对时尚的追求；利乐中国也专门推出了常温液态奶果粒添加无菌灌装系统。可见，果蔬配料作为新兴行业，广受到市场欢迎。随着果蔬配料被越来越多地应用在食品制造及餐饮服务等行业，将在下游市场需求增长的拉动下蓬勃发展。

（三）行业市场竞争状况

1、行业竞争格局现状

果蔬加工业是市场化程度比较高的行业，企业竞争激烈，尤其对于低附加值、同质化严重的产品。但就果蔬加工业四个细分子行业来说，其竞争格局却各不相同：果菜汁及果菜汁饮料制造行业竞争最为激烈，在激烈的竞争环境中存活下来的企业综合实力比较强，因此，果菜汁及果菜汁饮料制造行业集中度是最高的；蔬菜、水果和坚果加工业主要是速冻、脱水蔬菜、净菜、配菜，以及瓜子、开心

果等坚果加工，是工业总产值最高的行业，但行业集中度却不高，说明大型企业不多；蔬菜、水果罐头制造行业受宏观经济环境变化的影响，如主要进口国利用技术贸易壁垒阻碍国外产品进入本国市场，人民币升值、原材料价格、人工成本上涨等，导致企业经营比较困难，亏损企业超过 15%，亏损面比较大；蜜饯制作行业的竞争相对不激烈，工业总产值也最小，2013 年仅为 463.95 亿元，但增长速度最快，是 2008 年的 3.08 倍，仍有较大市场潜力。因此，果蔬加工业的四个细分子行业各自存在各自的问题，只有构建新的发展模式，才能扩大我国果蔬产业规模，创造良好的经济效益与社会效益。

果蔬配料行业作为果蔬加工业中的新兴业态、新的发展模式，竞争格局与上述传统果蔬加工业略有不同，主要体现在其一旦成为下游食品企业及餐饮服务商的供应商后，将对其竞争对手形成一种先发优势，只有在下游客户需求增长而原有供应商无法满足需求时，其竞争对手才可能进入下游客户的供应体系。

果蔬加工业各细分子行业工业总产值、规模以上企业数量及户均产值如下：

年份	行 业	工业总产值 (亿元)	企业总数	户均产值 (万元)
2013 年	蔬菜、水果罐头制造	1,103.30	673	16,393.76
	果菜汁及果菜汁饮料制造	1,190.99	520	22,903.65
	蔬菜、水果和坚果加工	4,437.35	3,140	14,131.69
	蜜饯制作	463.95	385	12,050.65
	合计	7,195.59	4,718	15,251.36
2008 年	蔬菜、水果罐头制造	460.42	694	6,634.29
	果菜汁及果菜汁饮料制造	514.94	438	11,756.62
	蔬菜、水果和坚果加工	1,764.67	3,112	5,670.53
	蜜饯制作	150.64	334	4,510.18
	合 计	2,890.67	4,578	6,314.26

数据来源：《中国经济普查年鉴》（2008年）、《中国工业统计年鉴》（2014年）

2、行业内的主要企业

(1) 阿果安娜 (AGRANA GROUP)

阿果安娜是一家全球性农产品加工制造商，成立于 1988 年，拥有 56 个生产基地遍布全球五大洲，2014 至 2015 财年营业收入 25 亿欧元。阿果安娜主要产品分为三类：食糖类产品、淀粉类产品和水果类产品。其中，水果类产品包括果酱、果馅和浓缩果汁。

(2) 北京安德鲁水果食品有限公司

北京安德鲁水果食品有限公司是一家以水果加工为核心业务的中法合资公司。公司引进先进的国外生产线，由来自国外的工程师监控管理。销售产品品牌包括：“Andros 爱果士”、“BonneMaman 巧婆婆”、“Pierrot Gourmand 倍乐果”、“Fruit Me Up!果乐士”、“FruitForce 随果乐”等等。

(3) 鲜活果汁工业（昆山）有限公司

鲜活果汁工业（昆山）有限公司是一家台资控股企业，公司产品为专供连锁餐饮业及餐厅使用的浓缩果汁、风味糖浆或相关果酱、天然果粉等加工食品，作为现调果汁饮品的原料。

(4) 海南省文昌南椰实业有限公司

海南省文昌南椰实业有限公司是专业的椰子产品深加工企业，主要从事椰子产品的深加工，除了椰果以外，公司产品还有椰子原浆、高品质椰子糖、椰子粉、各种纯天然热带水果浆、椰棕以及椰壳碳等，主要应用于糕点及馅料等下游行业。

(四) 上、下游行业对本行业的影响

1、上游行业对本行业的影响

果蔬加工业的上游为果蔬种植业。我国是果蔬种植大国，2008年至2013年，我国水果产量由19,220万吨增加到25,093万吨⁴，增长了31%，为果蔬加工业提供了充足的原材料供应。

与一般果蔬加工业相比，果蔬配料行业对原材料的安全性、供应稳定性、品种可加工性的要求更高。虽然我国是果蔬种植大国，但种植过程中滥施化肥、农药，以及土壤、水源、大气污染等原因，造成果蔬等农作物重金属、农残等理化指标超标，达不到食品安全的要求；而且，分散的种植模式难以与工业化大生产相对接；此外，适合工业化加工的专用品种并不多。因此，果蔬种植业有必要提高产业化、集约化、标准化程度，加大培育和推广专用加工品种的力度，这样才更有利于原材料的品质和产量的提高，为果蔬配料行业提供安全、优质、稳定的原料供应。

⁴ 资料来源：《中国统计年鉴》（2014年），国家统计局网站。

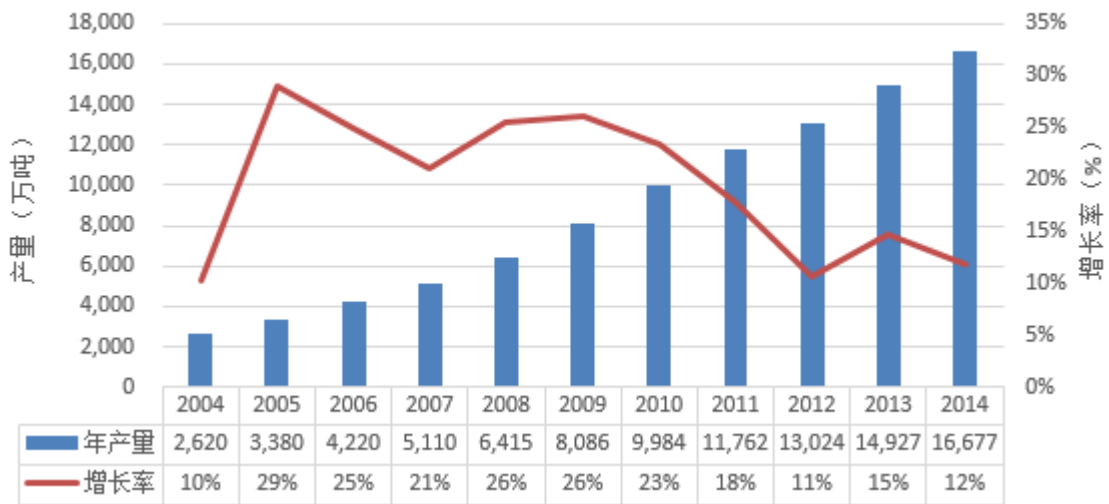
2、下游行业对本行业的影响

果蔬制品既可以作为食品直接出售给消费者，又可以作为食品配料，在食品制造及餐饮服务等行业中广泛应用。由于公司的果蔬制品主要用作食品配料，因此，以下只分析下游主要应用领域对本行业的影响。

(1) 饮料

在经历了碳酸饮料、瓶装水、茶饮料、果汁、凉茶、含乳饮料等多次产业浪潮后，饮料行业已成为中国发展最快的消费行业之一。2004年至2014年我国软饮料年产量由2,620万吨增加到16,677万吨，年复合增长率高达20%，增长速度很快，在此拉动之下，果蔬配料产品在饮料领域的需求量持续增长，预计未来果蔬配料仍将保持较高的增长速度。

2004-2014软饮料行业产量及同比增速



数据来源：国家统计局

果蔬配料在除碳酸饮料和瓶装水以外的各个饮料细分行业，如果汁饮料、茶饮料、植物蛋白饮料、乳饮料中广泛应用。由于饮料行业结构变化及饮料产量大幅增长，使得果蔬配料在饮料行业的需求越来越大。

(2) 乳品

果蔬配料在乳品行业中的应用非常广泛，液态奶、酸奶、冰淇淋、奶酪等产品都可以添加果蔬配料。乳品行业产品创新的内在动力推动了对果蔬配料需求的大幅增长。

2008年至2014年，国内乳制品产量由1,810万吨增加到2,652万吨⁵，增长47%，中国人均奶类消费量只有32公斤，不到世界平均水平的1/3⁶，可见果蔬配料下游的乳品行业拥有巨大的市场空间。目前乳品市场逐渐步入成熟期，增速有所放缓，因此，未来的发展必须依靠创新，新品开发是乳品企业创新的重要手段。果蔬配料产品将因其健康、时尚、色彩缤纷、清新，能够与各类乳品搭配，从而“百变”为不同新品等特点，满足乳品企业新品开发的需求，以及乳品消费者多元化需求，目前，果粒牛奶、果粒酸奶在高端乳品中占有越来越高的比重，因此，果蔬配料在乳品中的需求量将越来越大。

(3) 休闲餐饮

休闲餐饮主要指国民经济行业分类中的快餐服务、饮料及冷饮服务等两个子行业，果蔬配料在其中都得到广泛应用。在休闲餐饮行业的迅速发展，以及“吃得健康、吃得有趣”潮流的带动下，果蔬配料作为一种健康、时尚、百变的休闲食品受到市场的普遍欢迎。

近年来，休闲餐饮行业发展迅速，2008年至2013年，我国限额以上休闲餐饮门店数由6,016家增加到13,354家，增长率122%；营业面积由196.07万平方米增加到389.53万平方米，增长率99%；营业收入由397.64亿元增长到858.87亿元⁷，增长率116%，年复合增长率达17%，行业规模和市场容量增长都十分迅猛。果蔬配料因其健康、时尚、百变的形象，迎合了休闲餐饮“吃得健康、吃得有趣”的发展趋势，在休闲餐饮行业中得到大量使用。因此，在休闲餐饮行业的快速发展及休闲、时尚、百变、健康潮流的带动下，果蔬配料的市场容量将大幅增长。

(4) 焙烤

果蔬配料作为主要馅料之一，广泛应用于面包、糕点、饼干等焙烤食品中。焙烤食品因其方便、休闲的特点，近年来需求增长迅速，带动了果蔬馅料的快速发展。2008至2013年，我国焙烤行业销售额由798.80亿元增长到2144.36亿元，增长超过168%，年复合增长率达22%，不仅持续发展，而且市场容量迅速扩大。

⁵ 数据来源：国家统计局

⁶ 高鸿宾在第四届中国奶业大会上的讲话

⁷ 数据来源：《中国统计年鉴》（2009~2014年）。

随着人们生活水平的提高和生活节奏的加快，对具有方便、休闲特点的焙烤食品的需求会越来越大，从而拉动果蔬配料的市场需求大幅提高。

综上所述，下游应用领域虽然各有各的发展态势，但都带动了果蔬配料行业的发展，拉动了果蔬配料的市场需求增长。随着健康饮食观念日益深入人心，以及消费需求的多样化，以健康、时尚、色彩缤纷、清新、百搭百变、休闲等为特点的果蔬配料食品将越来越受到市场青睐，果蔬配料行业将迎来高速发展的大好时机。

（五）影响行业发展的有利因素和不利因素

1、有利因素

影响果蔬加工业及果蔬配料行业发展的有利因素基本相同，具体如下：

（1）国家产业政策大力支持行业发展

国家对食品产业和食品科技发展高度重视，《国家中长期科学和技术发展规划纲要（2006-2020）》提出了“重点发展农产品精深加工、产后减损和绿色供应链产业化关键技术，开发农产品加工先进技术装备及安全监测技术，发展以健康食品为主导的农产品加工业和现代流通业，拓展农民增收空间”的农业发展思路，并将“农产品精深加工与现代储运”列为农业优先领域。

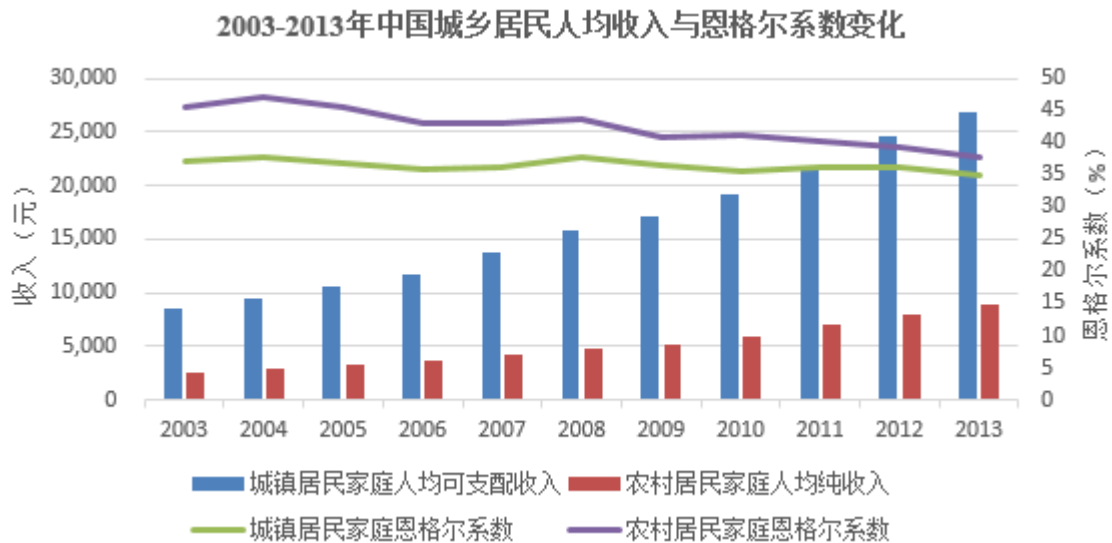
2010年中央一号文件《关于加大统筹城乡发展力度 进一步夯实农业农村发展基础的若干意见》指出：提高农业科技创新和推广能力，发展农业产学研联盟，加强农业重点实验室、工程技术中心、科技基础条件平台建设。实施农村科技创业行动、科技富民强县专项行动计划、科普及惠农兴村计划，推进现代农业产业技术体系建设。国家发改委也提出重点实施“农产品-食品加工示范工程”。

2011年农业部出台《全国农业和农村经济发展第十二个五年规划》及《农产品加工业”十二五”发展规划》，提出了“十二五”时期农业和农村经济发展的总体目标和主要任务，提出巩固提高粮食综合生产能力、大幅提升农业科学技术和物质装备水平、调整优化农业和农村经济结构、努力促进农民持续较快增收、大力发展农业农村公共服务、完善创新农业农村发展体制机制、加强农村生态环境保护等七大主要任务，并对种植业、畜牧业、渔业、农产品加工业、农垦经济

等 5 大产业发展进行了布局安排,且拟从强化多元投入、加强农业补贴补助力度、完善农业奖补机制等 8 个方面提出重点措施,并将果蔬加工业作为重点产业发展。

(2) 国内市场需求不断扩大

随着我国经济的快速发展,人民的生活水平逐步提高,消费意识日益增强,对果蔬消费需求持续增长。2003 年至 2013 年,我国城镇居民人均可支配收入由 8,472.20 元增加到 26,955.10 元,恩格尔系数由 37.10 % 下降到 35.00%;农村居民人均纯收入由 2,622.20 元增加到 8,895.90 元,恩格尔系数由 45.60% 下降到 37.70%。发达国家经验表明,恩格尔系数下降到 40% 以下时,食品消费结构往往发生巨大变化,加工食品需求迅速上升,食品消费由数量增长转向品质提升,食品工业总需求在相当长时期内将持续增长,增长速度保持在 10% 以上。生活水平的提高使得人们的消费意识得以放开,健康消费观念渐入人心,由于果蔬制品迎合了这种健康消费观念,市场需求将不断扩大。



数据来源:《中国统计年鉴》(2014年)

(3) 标准体系及质量安全体系越来越完善

各类国家标准和行业规范内容涵盖产品分类、产品标准、技术条件、测定方法、质量控制等方方面面,为企业标准化生产提供了依据。食品安全市场准入制度和食品质量安全 QS 认证的强制执行,为行业整体食品安全提供了有力保障。HACCP (危害分析与关键点控制)、GMP (良好操作规范)、ISO22000 (食品安全管理体系) 等国际食品质量控制体系的引入和推广,加快企业质量控制体系向

国际要求靠拢，带动整个行业质量控制水平不断提升。标准体系及质量安全体系越来越专业化和精细化，越来越完善。

(4) 原料供应充足

由于我国幅员辽阔，气候多样，果蔬品种十分丰富，产量巨大，产地集中，为果蔬加工业发展提供了充足的原料保障。

(5) 装备水平提高

加工设备的升级换代是提升产品品质的必要条件，也是扩大产能，降低能耗，强化食品安全管理、提高综合资源利用率的重要手段。近年来，我国果蔬加工业在加大主要成套设备和关键加工设备及技术引进的同时，加强了相关技术的消化吸收和转化利用，装备的国产化程度显著提升，使得装备水平、技术水平和工艺水平得以明显提高，技术创新步伐明显加快，产业结构调整得以优化，极大地推动整个果蔬加工业的发展。

(6) 保鲜技术日益成熟

我国的机械冷藏设施建设一直呈迅速发展的态势，物流基础设施建设日趋完善。果蔬的贮藏保鲜及流通技术研究基本成熟。新的保鲜技术、新兴保鲜剂和中草药保鲜剂得到开发，如利用自然冷源的果蔬保鲜技术、利用高压静电场的果蔬贮藏保鲜技术、利用电生功能水的保鲜技术等，部分成果已经在生产上得到应用。保鲜技术的日益成熟，明显降低了果蔬原料的物流损耗，改善了冻果的品质，并使得大部分果蔬制品得以不受农作物生长周期的影响从而实现全年生产。

2、不利因素

影响果蔬加工业及果蔬配料行业发展的不利因素基本相同，具体如下：

(1) 企业发展受制于融资难

果蔬加工业发展受制于融资难问题。由于果蔬原料收购季节性强、资金用量大、采购集中，而企业大多利润率不高，依靠资本积累自我发展的能力不足，迫切地需要资金支持。而当前的融资环境不利于企业获得金融支持，一是业内企业资产规模小、信用等级低、抵押物少，只有小部分能够获得商业性金融机构的信

贷；二是民营企业由于政策的限制，难以得到政策性银行的资金支持；三是农村信用合作社等涉农金融机构的力量有限，远远不能满足果蔬企业对资金的需求；四是部分大企业因远离城市，不动产价值低、变现困难，获得银行贷款的难度较大。

(2) 研发投入不足

果蔬企业普遍不重视研发，对研发工作重要性的认识不足，依靠科技创新发展的意识薄弱，愿意花巨资购进生产设备，却不愿意增加研发投入，将资源用于技术研发和人才培养，导致研发投入长期不足，产品开发与价值提升缓慢，工艺改进和产业升级滞后，严重影响果蔬加工业的长远发展。

(3) 专用加工品种缺乏，原料基地较少

尽管我国在果蔬加工原料的选育方面取得了一定的进步，但是适合工业加工的果蔬品种仍然很少，制约了果蔬加工业的良性发展。近年来果蔬加工业在专用加工品种的引进和适宜栽培方面做了大量工作，但是具有一定规模的原料基地建设仍然没有取得很大的成效。

(4) 专业人才缺乏

国内专业技术与管理人才严重缺乏，专业教育滞后于行业发展，高等教育教材仍然停留在上世纪 70、80 年代，甚至是 50、60 年代的水平。果蔬加工业长期以来停留在粗放式扩张阶段，依赖于政策支持和资源投入，导致企业对人才培养不重视；而新兴业态的形成，迫切地需要大量技术、工艺、设备、检验和研究型人才。专业人才的巨大缺口，严重制约企业的技术创新、产品研发和品质管理，影响整个行业的发展。

(六) 行业进入的主要障碍

对于一般果蔬加工企业，食品安全、销售壁垒是进入行业的主要障碍，但对于果蔬配料行业，其行业门槛则更高，体现在：

1、食品安全壁垒

作为果蔬配料供应商，下游食品制造商及餐饮服务商，尤其是大型食品制造商及餐饮服务商对其食品安全要求更高，确定一家合格供应商前要对其进行长期考察、多次审验，有时甚至需要 2~3 年时间；成为合格供应商后，企业还必须接受客户的定期和不定期的持续监督和检查，因此，食品安全壁垒比一般果蔬加工业更高。

2、研发壁垒

作为果蔬配料供应商，必须具备配合客户新品开发的能力，体现在一是能够根据客户新品定位，提供合适的果蔬配料方案，二是能够根据客户的不同需求，提供不同品种的果蔬配料，三是能够根据客户生产设备及工艺的特点，协助客户设备选型，改进工艺，实现生产。另外，还需要掌握其他各种技术，如精深加工技术、原材料与产品检测技术、果蔬品种筛选及种植技术、无废弃开发技术等等，还需要了解生产设备的各项性能，因此，果蔬配料行业的技术更加综合、全面，技术难度及研发壁垒更高。

3、专业人才壁垒

由于果蔬配料行业需要综合运用多种学科知识，属于知识、技术、人才密集型行业，需要精通行业技术、工艺、设备、管理的专业人才，因此，专业人才壁垒比一般果蔬加工业更高。

由于果蔬配料行业属于新兴行业，专业人才数量较少，人力资源成本较高；同时，市场竞争的关键在于更快抢占市场份额，无论是引进新设备，探索新工艺，还是开发新产品，都离不开专业人才的支持，因此人才对于企业的发展十分重要。业内大中型企业经过多年的积累，培养了稳定的、专业的人才团队，而新进入者难以找到合适的人才，存在人力资源障碍。

4、渠道壁垒

果蔬配料行业下游大型食品制造商及餐饮服务商一旦建立稳定的合格供应商团队，就不会轻易更换供应商，并且在有新的需求时，会优先考虑从合格供应商中选择采购对象，因此，企业一旦成为其合格供应商，就在一定程度上占据了宝贵的销售渠道资源，从而形成了对新进入者的渠道壁垒。

5、产能壁垒

果蔬配料企业在成为大型食品制造商及餐饮服务商的合格供应商之前，必须达到客户对产能的最低要求，因此，企业必须提前进行固定资产投资，以拥有相应的生产能力，并在正式生产前投入大量资源进行中试，投资风险相比一般果蔬加工业更高。

6、原材料采购壁垒

由于果蔬配料企业多元化的产品结构，对原材料多样性的需求远大于一般果蔬加工业，且采购量大，对品种也有一定要求，因此，企业拥有稳定、广泛、可靠的原材料供应渠道至关重要，原材料采购壁垒较高。

7、资金壁垒

果蔬配料行业属于典型的资本密集型行业，现代化生产设备和技术引进、高额研发投入和人力资源成本、原材料的季节性集中采购、普遍较高的存货和较长的应收账款期等因素，造成企业需要投入大量资金用于周转，因此资金壁垒很高。