

2025 年 10 月 31 日

葵花籽油（一）种植分布与食用油性状

核心观点

全球三大植物油，分别为棕榈油、大豆油、菜籽油；而近几年全球葵花籽油的总产量，直逼全球菜籽油总产量，可称“第四大植物油”。葵花籽油期货定价集中度稍逊色于菜籽油，加拿大油菜籽在 ICE 洲际交易所的期货合约，上市多年、运作良好；而直至今日，葵花籽相关的期货合约，在阿根廷、南非、匈牙利等交易量总和，要显著小于菜籽系列。

2025 年 8 月 20 日召开的中国（郑州）国际期货论坛上，郑商所表示，将稳步推进葵花籽油期货研发注册，持续丰富品种工具供给。

葵花籽油原料是“油用葵花籽”。原料供应上，除去直接零食的“葵瓜子”外，我国食用消费的油葵，大部分来源于国内种植，少部分来源于进口油籽；而成品油供应上，我国国内生产的葵花籽油和进口的成品葵花籽油，大约各占一半。

成品油消费上，葵花籽油在我国消费量显著小于棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油，和棉籽油、玉米油接近（三者均在[100, 300]万吨/年），而要显著大于亚麻籽油、橄榄油、山茶籽油等其他油品。

因此，葵花籽油的定价，需同时参考国内、国际因素。

食用油性特征上，精炼葵花籽油和精炼花生油的脂肪酸比例和烟点都非常接近，在中式餐饮行业中可能存在较强的相互替代关系；如果未来，国际油葵种植全面增加，葵花籽油的全球供应增加、可进口量增加，可能会降低我国餐饮食用油的总体成本价格。

而国内油脂压榨企业，在葵花籽油的浸出、压榨、精炼、仓储、分销等环节已经具备成熟工艺和大量市场经验；目前也有一些知名商标已被餐饮消费者群体接纳。

由此推测，葵花籽油的交割标准，预计能被生产商和餐饮消费行业广泛接受。而葵花籽油消费量在国内远小于菜籽油和花生油，这一现状可能后续需继续跟踪观察。

投资咨询业务资格

证监许可【2011】1772 号

广金期货研究中心

农产品研究员

苏航

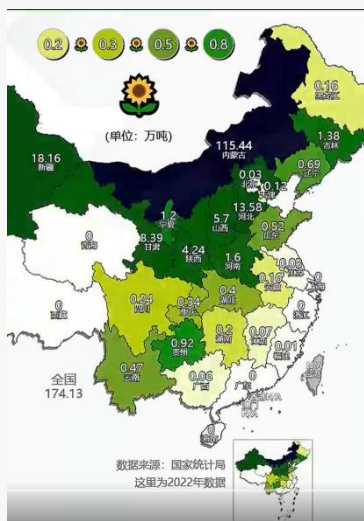
期货从业资格证号：

F03113318

期货投资咨询证书：

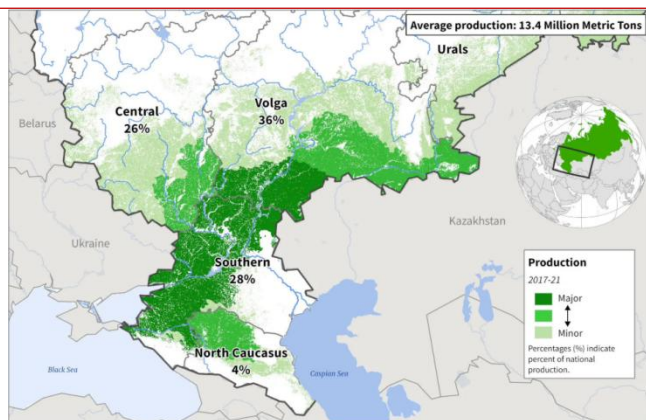
Z0018777

相关图表



一、油用葵花：中纬度地区一年生草本油料，春油菜的邻居

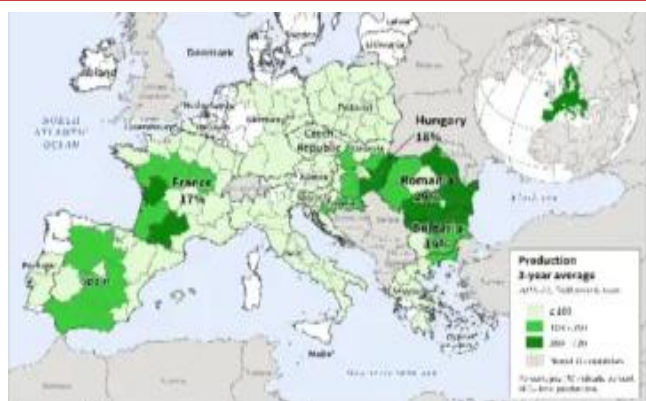
图表：俄罗斯油用葵花的产量分布图



图表：俄罗斯大豆（油葵竞品）的产区分布



图表：欧盟油用葵花的产量分布图



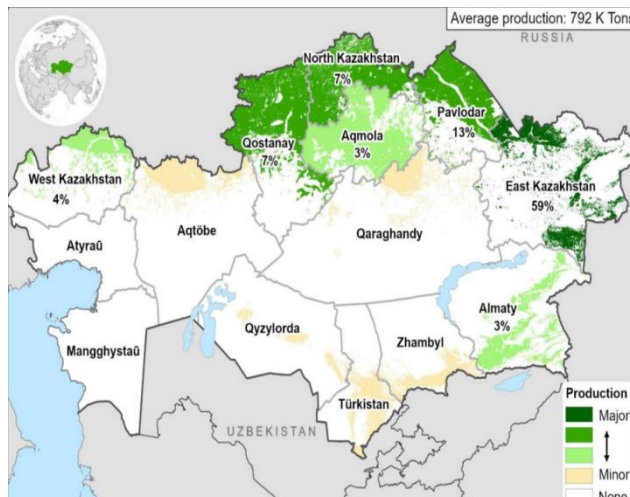
图表：乌克兰油用葵花的产量分布图



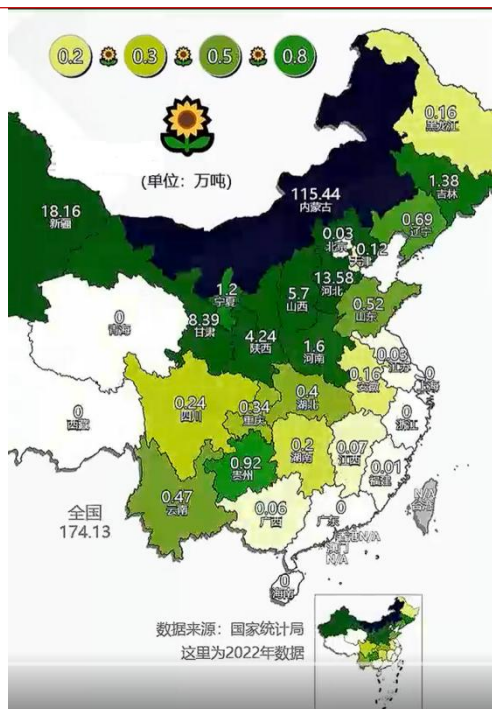
图表：中国食用油消费偏好-参考图



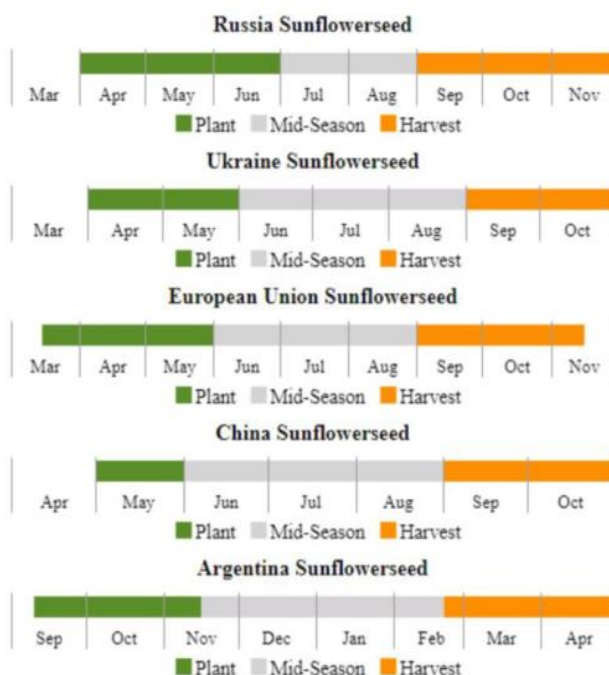
图表：哈萨克斯坦油用葵花的产量分布图



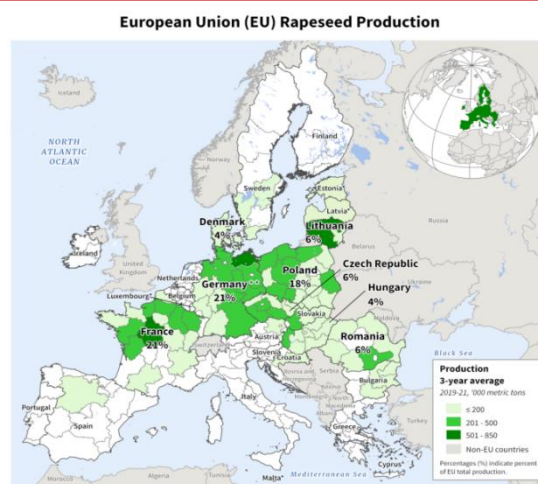
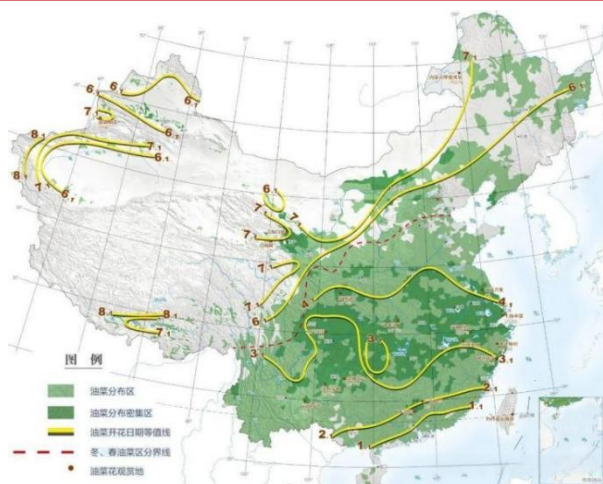
图表：中国油用葵花产量分布



图表：全球油用葵花生长期-USDA 统计



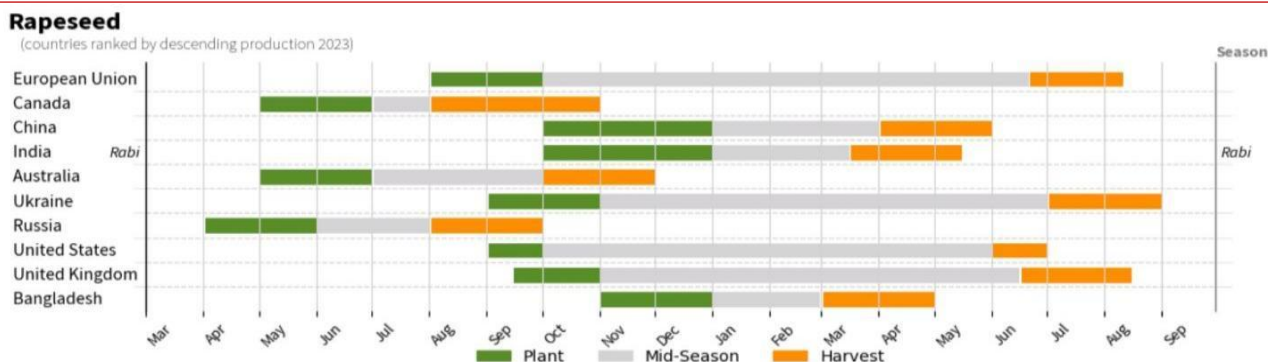
图表：我国油菜产区 and 花期线（北方种春油菜） 图表：欧盟油菜产区 and 产量分布（冬油菜为主）



图表：俄罗斯油菜产区 and 产量（春油菜为主） 图表：乌克兰油菜产区 and 产量（冬油菜为主）



图表：全球油菜生长周期-USDA 统计



来源：网络公开信息，USDA 官网，农产品天气追踪，Wind，广金期货研究中心

油葵，即为“油用向日葵”的简称，原产美洲。葵花籽油是全球产量第四的植物油，仅次于棕榈油、豆油、菜籽油。油葵在 15 世纪传入我国，是我国五大油料作物之一（大豆、花生、油菜籽、葵花籽、棉籽，亚麻籽有时也会考虑）。葵花籽提取出的油脂，经过精炼加工可称为低胆固醇的高级食用葵花油；且其“亚油酸”含量占比很高（甚至高于花生油），在国际上誉为 21 世纪“健康营养油”。

油葵在我国主产区基本都是北方省份。播种时，当 10cm 土层温度稳定在 10℃ 以上即可，我国北方一般是春天播种，少数地区会夏初播种。选地时，油葵对土壤酸碱适应性更强一些（相比北方常种的油菜），但也需要土壤肥沃、排水良好、土质疏松、避免同类作物反复种植。深耕作业时，深度一般在 20-25cm，以清除地中的杂草与害虫，并施入足够量的基肥，如农家肥、过磷酸钙、碳铵和硫酸钾等，以提高土壤肥力。经过数月精心的田间管理，我国北方种植的油葵一般在 8-9 月份开始收获，收获后的油葵籽应晾晒干燥后再储藏；收获过程中，北方省份很多农场是大面积平整田地，可以考虑机械化收割作业。

从上文的“种植区域分布图”中，可以看到我国的油葵和春油菜，在内蒙古、新疆两个省份均有大量种植；油葵和春油菜同为中纬度油料作物，互为“竞品”。

图表：油葵的果籽形态 - 花盘



图表：油菜的果籽形态 - 角果



来源：网络公开信息，广金期货研究中心

如果仅从土地产出植物油的数量看，油葵和油菜是旗鼓相当的竞品。粗浅地，以网上的新疆省示范田数据为例，2023 年新疆阿勒泰地区切尔克齐乡某农场的油葵，采用了膜下滴灌、水肥一体化……多项配套技术，测产结果 330.65 千克/亩；而同在新疆省，伊犁的昭苏县，春油菜在水肥一体化农场中也能录得约 350 千克/亩的高产。再者，国内油葵的出油率在 35%到 45%左右，与菜籽相当。（行业默认，油葵瓜子的单产和出油率，均包括瓜子壳的重量来计算。）

但从作物形态和生长规律看，油葵和油菜的差异还挺大。虽然都是草本植物，经济寿命 1 年，自然寿命一般不超 2 年，但油葵植株更大一些，故播种的时候，油葵一般会固定种子的距离（点播、条播），油菜既可以条播、也有人选择撒播。发芽后，油菜需要经过 0-15 度“低温凉冷”的一段日子，使其“春化”转向抽薹现蕾的开花期；而油葵作物没有这种“春化”性状。收获的时候，油葵瓜子是“花盘”状，油菜是“角果”状，同一片田的油葵通常一起收割，可以机械化作业；油菜则可能有的植株先熟、有的晚熟，油菜黄熟后需要及时收割（角果过熟会自动裂开），机械化相对没那么方便。

图表：油葵和油菜 - 差异性总结

	油用向日葵	春油菜
土壤要求	地温>5 度，pH 6.5-8.5（耐盐碱）	地温>5 度，pH 5.5-7.0
苗期	建议 0 度以上	0 度以上，且需经历“春化”
生长期	需水 400-1500，相对耐涝	需水 400-1000，不耐涝
肥料	氮磷钾肥	耐肥性较强，硼肥不能缺
收割	瓜子可以挂在花盘上较久；播种时通常控制了行距，可机械化收割	菜籽在角果里过熟会自动脱落，需及时收；撒播密植的田，不太方便机械化收割作业

来源：网络公开信息，广金期货研究中心

作物种植和田间管理是综合性问题，此文不会深入。但在同一个地区（确定的季节气温降水），更适合种油葵还是春油菜，可能以下三方面是主要因素：1. 土地偏碱性的，考虑油葵；2. 必须使用大规模机械化作业的平整地大农场，偏向于选择油葵；3. 最重要的是，当地先前有“高产示范田”作为成功经验的，可以指导同种作物种植全过程，减少生产操作失误。

尽管两种作物“产油潜力”很接近，但成品油目前都是食用消费为主。接下来，我们看看葵花籽油，作为一种食用植物油的特征，尤其结合中式烹饪场景。

二、富含亚油酸 omega-6 的葵花籽油，能否融入中式餐饮

2.1 葵花籽油的脂肪酸种类

植物油在我国消费形式，绝大部分是食用消费，即家庭食用、服务餐饮业、食品制作；仅棕榈油一种，除了主要在方便面、饼干等食用需求外，还有少量甘油、硬脂的工业型消费。总之，葵花籽油在我国消费形式，也是食用消费占据绝大部分。

化工行业几乎不会用到葵花籽油，而生物柴油消费，在我国相关政策有明确转向前，食用级的葵花籽油不太可能替代 UCO，被用作生物柴油的原料。

图表：从乌克兰进口的小包装葵花籽油



图表：从俄罗斯进口的小包装葵花籽油



图表：国内压榨法生产的小包装葵花籽油



图表：国内压榨法生产的小包装花生油



来源：网络公开信息，广金期货研究中心

我国市面上能买到的小包装食品级葵花籽油，进口成品油和国内生产的，大致各占一半；零售价格和Mysteel等渠道的批发价格，通常比花生油便宜，比转基因大豆油贵（国标同等级）。

成品油特征上，葵花籽油和菜籽油并不相似，倒和花生油十分相似；考虑到菜籽油和花生油在“中式餐饮消费中举足轻重的地位”，我们有理由认为，葵花籽油在很大程度上能够在中式餐饮消费中，显著地和这两种油“形成替代关系”，只不过目前我国年均葵花籽油消费量小得多，不超过500万吨。

葵花籽油之所以可能成为花生油的强力替代品，个人总结原因如下：1. 两种

油均“呈金黄色、具有坚果香味”，只是葵花籽油色泽和香气都不如花生油浓烈醇厚；2. 葵花籽油和花生油都是“亚油酸含量很高”的植物油，且营养角度分析，omega 6-3 比例均严重偏高；3. 达到国标一级的葵花籽油和花生油，烟点都超过190 度，完全适应绝大多数中餐馆的烹饪要求。

图表：葵花籽油脂肪酸的组成占比

豆蔻酸 (C14:0)	≤	0.2
棕榈酸 (C16:0)		5.0~7.6
棕榈油酸 (C16:1)	≤	0.3
十七烷酸 (C17:0)	≤	0.2
十七烷一烯酸 (C17:1)	≤	0.1
硬脂酸 (C18:0)		2.7~6.5
油酸 (C18:1)		14.0~39.4
亚油酸 (C18:2)		48.3~74.0
亚麻酸 (C18:3)	≤	0.3
花生酸 (C20:0)		0.1~0.5

图表：菜籽油脂肪酸的组成占比

棕榈酸 (C16:0)	1.5~6.0	2.5~7.0
棕榈一烯酸 (C16:1)	ND~3.0	ND~0.6
十七烷酸 (C17:0)	ND~0.1	ND~0.3
十七烷一烯酸 (C17:1)	ND~0.1	ND~0.3
油酸 (C18:1)	8.0~65.0	51.0~70.0
亚油酸 (C18:2)	9.5~30.0	15.0~30.0
亚麻酸 (C18:3)	5.0~13.0	5.0~14.0
花生酸 (C20:0)	ND~3.0	0.2~1.2
花生一烯酸 (C20:1)	3.0~15.0	0.1~4.3

图表：花生油脂肪酸的组成占比

豆蔻酸 (C14:0)	≤	0.1
棕榈酸 (C16:0)		8.0~14.0
棕榈油酸 (C16:1)	≤	0.2
十七烷酸 (C17:0)	≤	0.1
十七烷一烯酸 (C17:1)	≤	0.1
硬脂酸 (C18:0)		1.0~4.5
油酸 (C18:1)		35.0~69.0
亚油酸 (C18:2)		13.0~43.0
亚麻酸 (C18:3)	≤	0.3
花生酸 (C20:0)		1.0~2.0
花生一烯酸 (C20:1)		0.7~1.7
山萘酸 (C22:0)		1.5~4.5
芥酸 (C22:1)	≤	0.3

图表：棕榈油脂肪酸的组成占比

癩酸 C _{10:0}	ND
月桂酸 C _{12:0}	ND~0.5
豆蔻酸 C _{14:0}	0.5~2.0
棕榈酸 C _{16:0}	39.3~47.5
棕榈一烯酸 C _{16:1}	ND~0.6
十七烷酸 C _{17:0}	ND~0.2
十七烷一烯酸 C _{17:1}	ND
硬脂酸 C _{18:0}	3.5~6.0
油酸 C _{18:1}	36.0~44.0
亚油酸 C _{18:2}	9.0~12.0
亚麻酸 C _{18:3}	ND~0.5
花生酸 C _{20:0}	ND~1.0
花生一烯酸 C _{20:1}	ND~0.4
山萘酸 C _{22:0}	ND~0.2

来源：国家执行标准全文公开系统网，广金期货研究中心

植物油和动物油主要成分就是“甘油三酯”，甘油三酯以外的成分则相当复杂，既有茶多酚、维生素等营养物质，也有硫苷、芥酸、游离脂肪酸、甾醇、色素、棉酚等杂质甚至毒素。我们不讨论营养物质和杂质，只看脂肪酸。

《国家执行标准》一系列文件，给出了常见植物油的脂肪酸种类。从上图可见，棕榈油的“棕榈酸”C16:0 饱和脂肪酸占比显著高于其他植物油，因此棕榈油“更像动物油、易凝固、高温下状态稳定、烟点较高、但是代谢压力大容易引起心血管疾病”；葵花籽油、花生油、菜籽油、大豆油、棉籽油都是不饱和脂肪

酸居多。但网络上多数食用油健康论坛,会进一步讨论 Omega-3、Omega-6、Omega-9 三种不饱和脂肪酸,各自典型代表分别是亚麻酸 C18:3、亚油酸 C18:2、油酸 C18:1。医疗和健康领域的媒体通常认为,上述三种不饱和脂肪酸应均衡摄入,而中国餐饮普遍对 Omega-6 摄入过多,对 Omega-3 摄入过少,尤其是花生油大省。

上图中,葵花籽油和花生油的“脂肪酸”分布,显然是最相似的。两者不仅在色泽、香味上相似,在脂肪酸分布方面,也非常相似。

2.2 葵花籽油的烟点

烟点一般定义,指食用油在不通风条件下,受热产生连续蓝烟的最低温度;测量时,可通过专用测定仪替代传统目视法以提高精度。该指标与油脂中游离脂肪酸、甘一酯、磷脂等低沸点物质含量相关。未精炼或氧化油脂烟点较低,精炼后的植物油,烟点较高;精炼去杂后的油,通常是饱和型油脂的烟点更高。

图表: 植物油刚达到烟点的状态



图表: 植物油显著超过烟点的状态



来源: 网络公开资料, 广金期货研究中心

食用油脂“热烹饪油烟”组成复杂,其包含有颗粒物和挥发性气体成分两大类。近年来相关研究广泛证实,“热烹饪油烟”暴露与呼吸系统疾病、心血管疾病等多种非呼吸系统疾病发生风险密切相关,并越来越受到关注。

可见的烟和雾的混合物，是食物烹饪和食品加工过程中挥发的脂溶性成分、有机物，以及油脂组分热氧化和裂解产生的固、液、气三相混合物，既包括固态颗粒物、液态油滴和挥发的水蒸气，还包括烷烃、醇类、醛酮、杂环胺、多环芳烃类等挥发性有机物，部分属强致癌物质。这些微小固态颗粒物和液态油滴通常黏性强、极性小、不溶于水。

总之，中式的煎炒焖焗炸，所用的植物油烟点必须足够高，否则有害健康。

图表：代表性的烹饪型油脂与调味型油脂的烟点相关指标

油脂类型	烟点/℃	水分及挥发物 质量分数/%	不溶性杂质 质量分数/%	酸价（以KOH 计）/（mg/g）	过氧化值	国家标准
菜籽油（浸出一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤0.125 g/100 g	GB/T 1536—2021《菜籽油》
花生油（浸出一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤5.0 mmol/kg	GB/T 1534—2017《花生油》
大豆油（成品油一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤5.0 mmol/kg	GB/T 1535—2017《大豆油》
棉籽油（成品油一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.30	≤0.12 g/100 g	GB/T 1537—2003《棉籽油》
油茶籽油（浸出一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤0.25 g/100 g	GB/T 11765—2018《油茶籽油》
葵花籽油（浸出一级）	≥190	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤5.0 mmol/kg	GB/T 10464—2017《葵花籽油》
芝麻油（香油一级）	—	≤0.20	≤0.05	≤2.5	≤0.15 g/100 g	GB/T 8233—2018《芝麻油》
亚麻籽油（成品一级）	—	≤0.20	≤0.05	≤1.0	—	GB/T 8235—2019《亚麻籽油》
棕榈油（成品分提油）	—	≤0.05	≤0.05	≤0.20	≤5.0 mmol/kg	GB/T 15680—2009《棕榈油》
红花籽油（成品油一级）	—	≤0.10	≤0.05	≤0.50	≤6.0 mmol/kg	GB/T 22465—2008《红花籽油》
核桃油（成品一级）	—	≤0.10	≤0.05	≤1.0	—	GB/T 22327—2019《核桃油》
杏仁油（成品一级）	—	≤0.10	≤0.05	≤2.0	≤0.16 g/100 g	GB/T 41386—2022《杏仁油》

注：—，不作检测或未提供数据。

图表：葵花籽油的精炼设备



图表：大商所 - 大豆油交割标准

项目	质量指标
气味、滋味	具有大豆原油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/% $\leq$	0.20
不溶性杂质含量/% $\leq$	0.20
酸价 (KOH) /(mg/g) $\leq$	3.0
过氧化值/ (mmol/kg) $\leq$	7.5
溶剂残留量/(mg/kg) $\leq$	100
磷脂含量/(mg/g) $\leq$	5.262

图表：郑商所 - 菜籽油《菜籽油期货业务细则》

第二十二条	菜油期货交割适用国家标准及本细则规定
第二十三条	基准交割品：符合《中华人民共和国国家标准 菜籽油》（GB/T1536-2021，以下简称《菜油国标》）浸出三级质量指标的菜油。
第二十四条	替代交割品及升贴水：符合《菜油国标》规定的浸出一级、二级或者压榨一级、二级质量指标的菜油，可以替代交割，无升贴水
第二十五条	菜油入库时，酸价不得超过 2.3mg/g，过氧化值不得超过 0.10g/100g
其他	菜油出库时，酸价不得超过 3.0mg/g，过氧化值不得超过 0.16g/100g

来源：交易所官网，CNKI 知网，宏德粮油机械网，广金期货研究中心

截止 2025 年，国内期货交易所对豆油、菜籽油交割品质的要求分别是国标大豆原油、国标三级菜籽油；当然，国标一级、二级的也可以交割。国标三级的植物油，通常颜色更深、未经过深加工、烟点也低；实际上，大多数植物油的“国标三级”并未对烟点有任何要求，餐馆直接用来高温烹饪是不合适的。

预计，若葵花籽油期货上市，其交割品的标准也是“国标三级”。大概率会参考国标文件（GBT+10464-2017）。

尽管国标三级的葵花籽油，烟点可能不足以煎炸爆炒；但其可以通过“精炼”过程，从国标三级的油，变成满足“国标一级”的葵花籽油。

参照精炼设备厂的产品介绍，粗略地讲，植物油精炼流程分为以下步骤：

（1）脱胶：即脱除毛油中的磷脂、黏液质、树脂、蛋白质、糖类、微量金属等，一般采用水化法、酸炼法等。

（2）脱酸：用食用级碱液中和法脱除油中的游离脂肪酸、酸性色素、硫化物、不溶性杂质和微量金属。

（3）脱水：用加热、真空干燥法，脱除精炼后油中的水分。

(4) 脱色：采用白土、硅酸铝、活性炭等吸附剂，脱除油中的各种色素、胶质、氧化物等。

(5) 脱臭：采用真空汽提原理，脱除油中的低分子臭味物质、游离脂肪酸、单甘脂、甘二脂、硫化物以及色素热分解产物等。

(6) 脱蜡或脱脂：主要采用冷冻、结晶或冬化结晶、分提法脱除油中的蜡脂或固脂。

专业的精炼设备和操作流程，可以提纯得到“国标一级”的葵花籽油，烟点也能达到 190 度以上，满足绝大多数餐饮行业需求。尽管，从营业保健等角度看，精炼过程不可避免地把一部分营养和风味也给去掉了，“道道全”等大油厂一直坚持“不能简单认为，国标等级越高的食用油就越好”观点；但至少我们能清晰看到，当前食用油精炼工艺已经很成熟了。

综上所述，期货交割品大概率能满足餐饮行业大部分的食用消费需求；而国标一级的葵花籽油，在食用功能上，对国标一级的花生油形成非常强的替代效应。

三、葵花籽油的进口，“海关全流程”参考

3.1 葵花籽油-海关进口全流程

根据海关 2025 年宣传文章《进口食用植物油 海关全流程把关》，总结如下。

【企业资质要求】

(一) 境外生产企业注册。向中国境内出口食用植物油的境外生产企业应通过海关总署的注册后方可向中国出口。已获得在华注册的企业名单可在“进口食品境外生产企业注册管理系统” (<https://ciferquery.singlewindow.cn/>) 进

行查询。

(二) 进出口商备案。进口食用植物油的进出口商应通过国际贸易“单一窗口”或“互联网+海关”向海关提交备案申请。进口商也可以向住所地海关提交纸质《收货人备案申请表》及有关材料申请备案。进口食用植物油的进出口商备案信息可通过“中国海关企业进出口信用信息公示平台”的“特定资质行政相对人名录”栏目查询。

【报关单证要求】

申报所需单证主要包括但不限于：输出国家或者地区官方签发的检验检疫证书、符合我国现行食品安全国家标准的证明材料、提单、装箱单、发票等单证。其中：(一) 散装食用植物油进口时应随附运输工具前三航次装载货物名单。(二) 申报为转基因的进口食用植物油需录入《农业转基因生物安全证书》审批编号。

【进境检验检疫及不合格处理】

当食用植物油到达入境口岸时，海关根据相关监管要求对进口产品开展合格评定，如单证审核、现场查验、监督抽检等。

(一) 经合格评定合格的，准予进口。

(二) 涉及安全、健康、环境保护项目不合格的，由海关书面通知进口商，责令其销毁或者退运。其他项目不合格的，经技术处理符合合格评定要求的，方准进口。相关进口食用植物油不能在规定时间内完成技术处理或者经技术处理仍不合格的，由海关责令进口商销毁或者退运。

【进口散装食用植物油的贮存运输要点提示】

(一) 进口散装食用植物油的储油罐及运输容器禁止使用铜及其合金材料，以不锈钢材料最为适宜。

(二) 进口散装食用植物油国际运输储罐及容器应保持干净卫生，并进行定期清洁和维护检查。

(三) 装载食用植物油的油罐（仓）曾运货物需为食品或《食品法典可接受的曾运货物清单》中列明的物品，不得使用前次装载过《食品法典禁止的最近曾运货物清单》所列物品的油罐（仓）运输。采用非一次性容器装载运输的进口散装食用植物油，国内进口商或代理商在进口申报时需提供运输工具至少前三航次曾运货物清单。

(四) 进口散装食用植物油由口岸运往目的地需要更换运输工具或容器的，或在海关特殊监管区域、保税监管场所流转以及生产加工后出区进口的，应由国内具备相应资质的承运方使用符合《食用植物油散装运输卫生要求》（GB 44917）要求的专用运输工具或容器运输。

3.2 葵花籽-进口须知

在我国油料产品普遍呈贸易逆差的情况下，葵花籽是我国一个长期保持贸易顺差的油料产品。出口以食用葵花籽为主，主要出口市场包括伊朗、伊拉克、阿联酋、俄罗斯和越南。进口以油用葵花籽为主，主要进口来源包括哈萨克斯坦、保加利亚和俄罗斯。据市场统计：我国葵花籽进口量呈现逐年上升趋势，从 2013 年的 6 万吨增加至 2023 年的 30 万吨左右；同时，出口量也维持在 40 万吨左右。葵花籽油进口量更是从 2013 年的 50 万吨激增至 2023 年的 155 万吨左右。

当前，葵花籽 在中国海关总署（GACC）准入许可的国家仅包括：阿根廷、保加利亚、俄罗斯、哈萨克斯坦、美国。

葵花籽被中国海关归类为“油料”而非“食用油”，尽管通关流程，大部分与上文葵花籽油的流程相同；但不同之处是，葵花籽与大豆、菜籽等进口油籽，

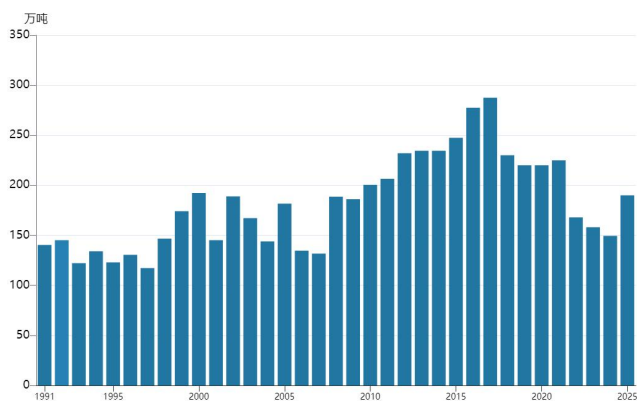
均需提前办理《进境动植物检疫许可证》，以防控病虫、杂草、真菌等病原体。

3.3 当前市面上的葵花籽油

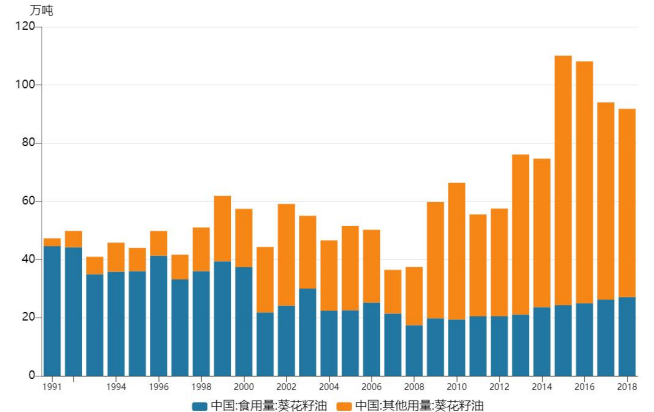
图表：国内品牌知名度较高的葵花籽油

	主要特点
金龙鱼	益海嘉里旗下，市场占有率高，产品线丰富，供应链稳定，适合大规模采购
福临门	中粮集团旗下，拥有全球产业链优势，品质有保障，价格定位通常有竞争力
多力 (MIGHTY)	葵花籽油领域深耕多年，强调健康和营养，采用充氮保鲜等技术
西王	以玉米油闻名，同时生产葵花籽油
长寿花	同样是玉米油领域的强势品牌，产品线覆盖葵花籽油
鲁花	知名国产品牌，独创“5S 纯物理压榨工艺”和“剥壳去皮压榨”技术，注重保留营养和香味，定位中高端
葵王	金太阳粮油旗下，专注于葵花籽油品类的专业品牌，原料多选自乌克兰等地，采用物理压榨

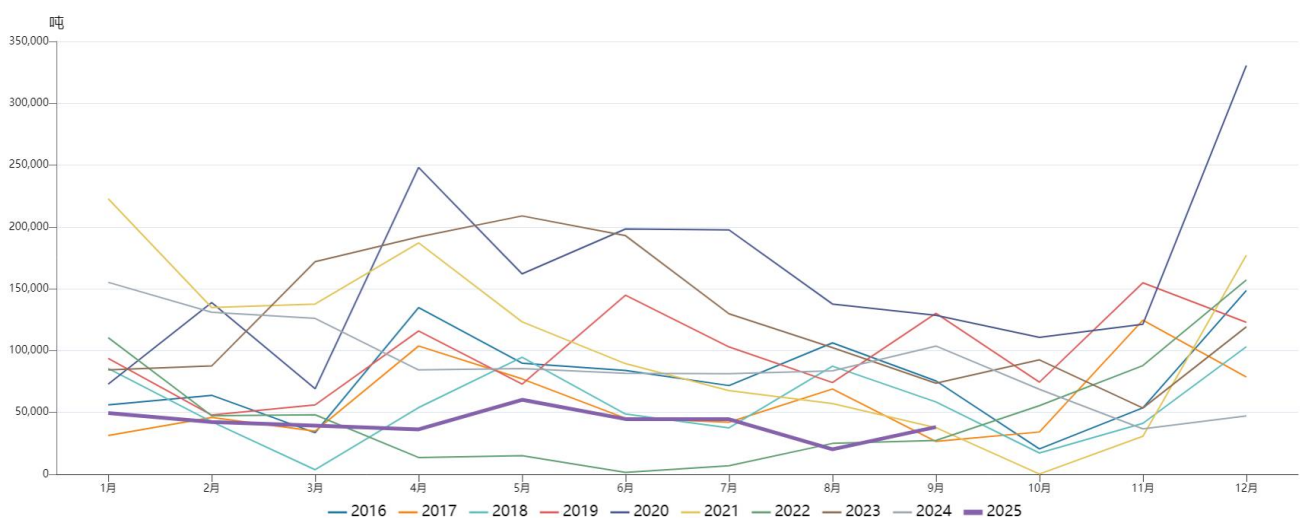
图表：中国:国内消费量:葵花籽 USDA 统计



图表：中国消费量:葵花籽油 联合国粮农组织



图表：中国:进口数量:初榨葵花油(15121100):当月值



来源：网络公开信息，Wind，广金期货研究中心

分析师声明

本报告署名分析师具有中国期货业协会授予的期货投资咨询执业资格，以勤勉的职业态度、专业审慎的研究方法，使用合法合规的信息，独立、客观地出具本报告。



更多期货咨询请关注广金公众号

免责声明

本报告中的信息均来源于已公开的资料，尽管我们相信报告中资料来源的可靠性，但我们公司对这些信息的准确性及完整性不作任何保证。也不保证我公司所做出的意见和建议不会发生任何的更改，在任何情况下，我公司报告的信息和所表达的意见和建议以及所载的数据、工具及材料均不能作为您所进行期货买卖的绝对依据。由于报告在编写过程中融入了该分析师个人的观点和见解以及分析方法，如与广州金控期货有限公司发布的其他信息有不一致及有不同的结论，未免发生疑问，本报告所载的观点并不代表广州金控期货有限公司的立场，所以请谨慎参考。我公司不承担因根据本报告所进行期货买卖操作而导致的任何形式的损失。

另外，本报告所载资料、意见及推测只是反映广州金控期货有限公司在本报告所载明的日期的判断，可随时修改，毋需提前通知。未经广州金控期货有限公司允许批准，本报告内容不得以任何范式传送、复印或派发此报告的资料、内容或复印本予以任何其他人，或投入商业使用。如遵循原文本意的引用、刊发，需注明出处“广州金控期货有限公司”，并保留我公司的一切权利。

研究报告全部内容不代表协会观点，仅供交流，不构成任何投资建议。

广州金控期货有限公司是广州金融控股集团有限公司的控股子公司，业务范围包括商品期货经纪、金融期货经纪、期货交易咨询和资产管理业务。全资控股风险管理子公司-广州金控物产有限公司，业务范围包括基差贸易、仓单服务、场外衍生品业务。

投资咨询业务资格：证监许可【2011】1772 号

总部地址：广州市天河区体育西路 191 号中石化大厦 B 塔 25 层 2501-2524 单元

联系电话：400-930-7770

公司官网：www.gzjkqh.com

广州金控期货有限公司分支机构

• 广州营业部 地址：广州市天河区临江大道1号之一904室 电话：020-38298555/38298522	• 佛山营业部 地址：佛山市南海区大沥镇毅贤路8号17层20号至17层22号 电话：0757-85501856/85501815
• 大连营业部 地址：辽宁省大连市沙河口区会展路129号大连国际金融中心A座-大连期货大厦2311室 电话：0411-84806645	• 福州营业部 地址：福建省福州市晋安区福飞北路175号6层6D单元 电话：0591-87800021
• 杭州分公司 地址：浙江省杭州市西湖区文二西路5号508室 电话：0571-87791385	• 河北分公司 地址：河北省石家庄市长安区中山东路508号东胜广场三单元1406室 电话：0311-83075314
• 唐山营业部 地址：河北省唐山市路北区金融中心3号楼1607、1608号 电话：0315-5266603	• 淮北营业部 地址：安徽省淮北市相山区惠苑路6号金冠紫园6幢105号 电话：0561-3318880
• 太原营业部 地址：山西省太原市万柏林区长风街道长兴路1号4幢11层1123-1124号 电话：0351-7876105	• 嘉兴分公司 地址：浙江省嘉兴市海宁市海洲街道新苑路147-149号2楼 电话：0573-87216718
• 北京分公司 地址：北京市丰台区广安路9号国投财富广场2号楼1403、1404室 电话：010-63358857/63358907	• 深圳分公司 地址：深圳市福田区民田路178号华融大厦1905室 电话：0755-23615564
• 龙岩营业部 地址：福建省龙岩市新罗区龙岩大道中688号1幢703室 电话：0597-2566256	• 重庆分公司 地址：重庆市渝北区新南路439号中国华融现代广场2幢5层4-1 电话：023-67380843
• 厦门营业部 地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区东港北路29号港航大厦2503-6单元 电话：0592-5669586	