说数

红肉消费更趋精细化

崔 浩

秋冬季是红肉消费的传统旺季，涮一顿火锅、炖一锅牛羊肉，是不少人的时令饮食选择。如今，随着生活水平提高，消费者对“吃好肉”、吃“健康肉”的期待更高了。

从供给端看，猪肉稳居我国肉类消费的“头把交椅”。去年，我国猪牛羊禽肉产量首次突破1亿吨，其中猪肉5938万吨，占比接近六成。对许多家庭而言，猪肉已是一日三餐里的“常客”，从家常小炒到煲汤炖煮，广泛的烹饪用途也让猪肉融入了各地的日常饮食。

牛羊肉同样是消费者重要的蛋白质来源。近年来，国内牛羊肉供给体系不断完善、保供能力稳步增强，进口发挥市场调剂作用、来源更趋多元，冷链物流网络日益完善、损耗显著降低，冰鲜与冷鲜牛肉占比稳步提升，逐步形成国产与进口优势互补的供给格局。不同产地、不同规格的牛羊肉，被更便捷地端上百姓餐桌、走进千家万户。

精细化成为红肉消费的新趋势。中国消费者对猪肉的开发堪称“吃干榨尽”：从肉到骨、从血到内脏，几乎人人都能找到心仪的那一口。与之相似，消费者对牛羊肉的认知也在快速升级；从牛肉细分品类成交额看，牛排占比24%，牛腱子、牛肉卷、吊龙等均占比16%。牛羊肉不再是一个笼统的“品类”，火锅、西餐、减脂、预制菜等多元场景，让消费者对肉的部位、产地、饲养方式、消费场景有了更系统、更深入的认知。

红肉消费走向精细化，对肉的品质提出了更高要求，也为产业升级指明了方向。要坚持标准引领，夯实品质基础。从品种特性、饲养管理到屠宰加工，不同环节的差异都会影响肉的品质及其稳定性。应加强养殖与加工环节的标准衔接，结合不同品种特点完善品质评价，推动分割加工、质量分级、产品标识等现有标准落地见效。

深化产品研发，释放特色优势。要充分挖掘不同肉类在品种、部位、预处理方式、熟度上的差异，找到适合的做法。如江西的小炒黄牛肉首选牛里脊，西北牛肉拉面选瘦腩部位煮面、以肋条卤制，皆是“一方水土一方味”的生动注脚。要把国产红肉的优势特点充分挖掘出来，进一步做好产需对接，满足消费者多元化需求。

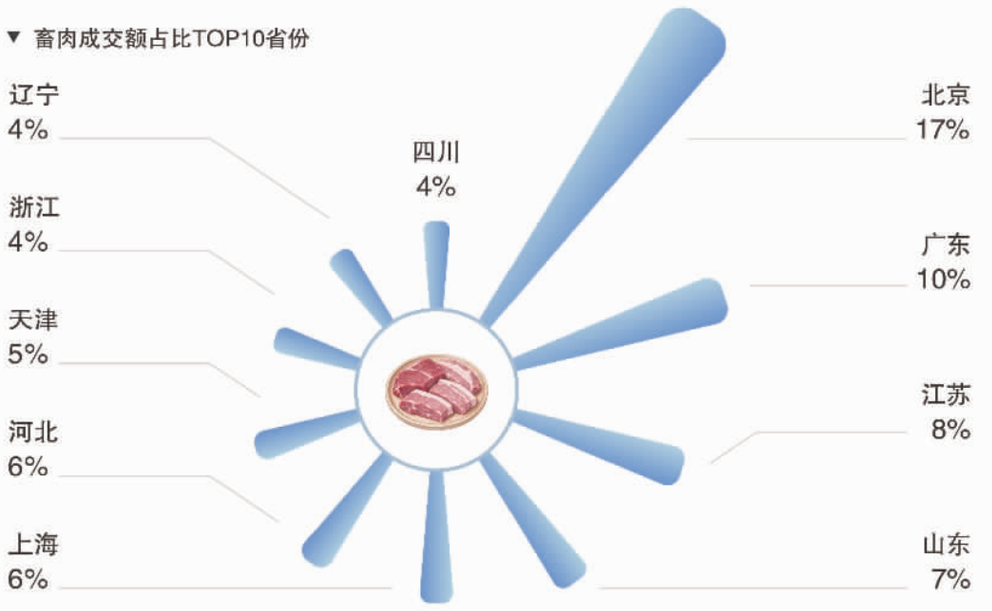
守牢安全底线，筑牢消费根基。近年来，国家全面加强食品安全治理，从牧场到餐桌的全链条闭环管控、常态化专项整治、动态飞行核查、全链条溯源追责成为监管常态。肉制品行业要压实主体责任，健全全流程体系管理、溯源管理与供应链风控体系。未来的竞争，本质是食品安全管控、合规体系、供应链风控与品牌诚信的综合竞争。

在这里读懂中国消费



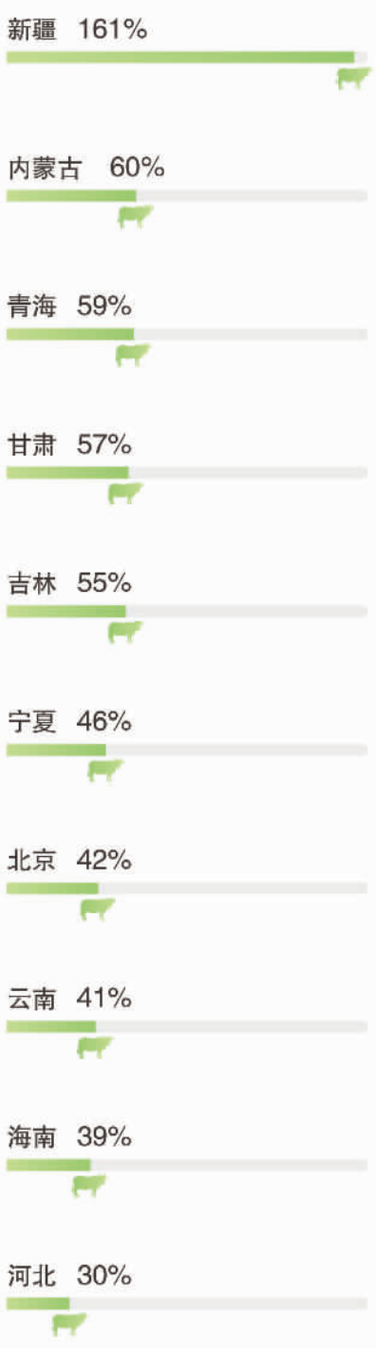
1 总体消费情况

▼ 畜肉成交额占比TOP10省份



2 牛肉消费情况

▼ 牛肉成交额环比增速TOP10省份



▼ 牛肉细分品类成交额占比



▼ 不同性别人群牛肉成交额占比

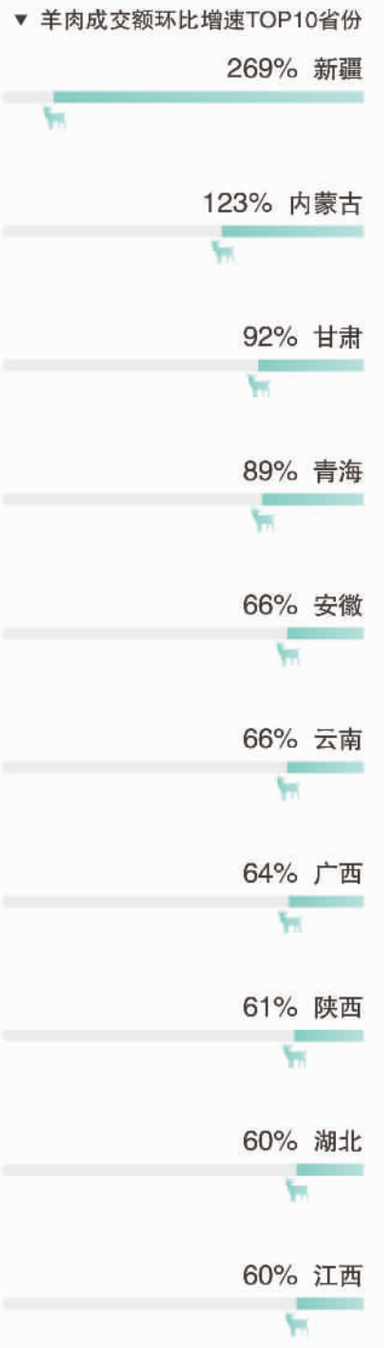


▼ 各类畜肉成交额占比

▼ 不同性别人群羊肉成交额占比

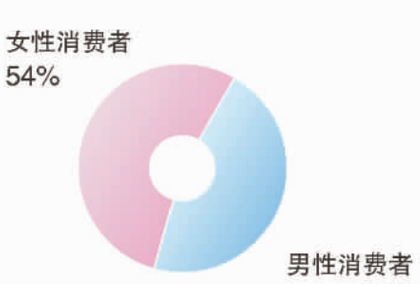
3 羊肉消费情况

▼ 羊肉成交额环比增速TOP10省份

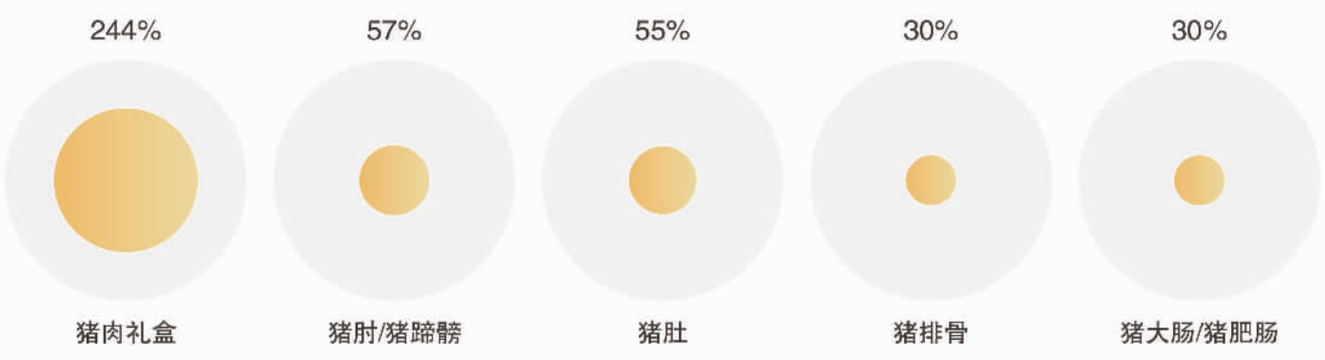


4 猪肉消费情况

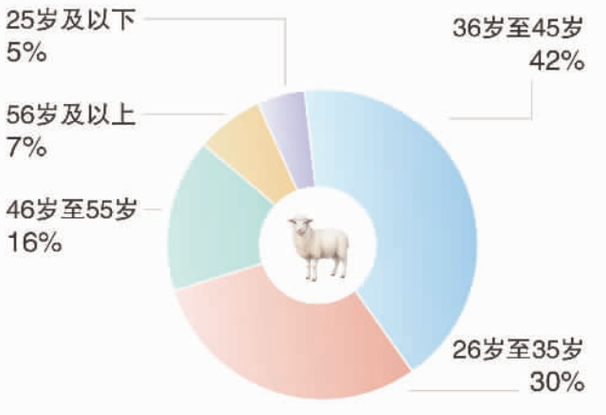
▼ 不同性别人群猪肉成交额占比



▼ 猪肉细分品类成交额环比增速TOP5



▼ 各年龄段人群羊肉成交额占比



▼ 猪肉细分品类成交额占比



更多内容 扫码观看

数据周期：2026年9月20日至10月19日

环比数据对比周期：2026年8月20日至9月19日

数据来源 京东消费及产业发展研究院 本版编辑 李 瞳 林 蔚