



国内外黑猪市场状况 及趋势

吉林农业大学
张树敏13504746888



1

黑猪产业现状

2

黑猪产业国外的情况

3

黑猪发展的历史

4

国内黑猪市场情况

5

未来市场预测





吉林农业大学
JILIN AGRICULTURAL
UNIVERSITY

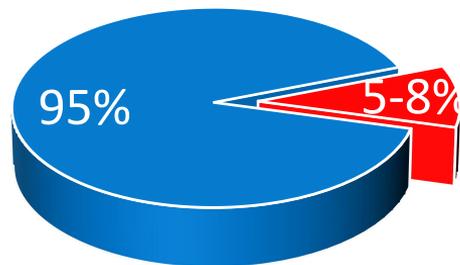


01 黑猪产业现状

1、黑猪产业现状

快大型洋猪占据市场超95%份额

本土猪占比不足5-8%



■ 洋猪 ■ 土猪

消费心理



1、黑猪产业现状

猪肉市场价格，随行就市or品质溢价



产生品质溢价的猪肉不足5%，
超95%的猪肉市场价格随行就市，难逃
“猪周期”影响



1、黑猪产业现状

- 市场前景看好，国家和地方政府对遗传资源的重视，地方品种得到了保护，种群的数量在增加
- 培育的品种也在不断的增加，目前国家培育审定品种22个，配套系15个。最近龙民黑猪也通过了国家遗传资源委员会的现场审定
- 消费群体在增加，重视大健康的人越来越多
- 品牌越来越多，但知名的品牌少
- 投资的越来越多，成功的不多，
- 区域品牌和特色店发展良好，但坚持时间长的和百年老店少。
- 有情怀想讲的老板投资到特色猪产业的开发。但有的也就是情怀了

1、黑猪产业现状



为什么成功的少

- 1、我们猪的本身原因，长的慢，饲料报酬高，产仔少，瘦肉率低，和洋猪比差多少：

纯本地品种差70-80%，培育品种差20-30%，

- 2、我们的养殖方法，多数没有做到什么猪喂什么料，都是用工业化的饲料，地道饲料资源用的很少，
- 3、**产品的加工落后**，没有把特色的猪加工成特色的产品，很难溢价。
- 4、**销售平台没有搭建好**，专门店，去了房租和人元开支没有剩下多少



02 国外黑猪市场情况

- 西班牙伊比利亚黑猪
- 日本鹿儿岛黑猪
- 日本冲绳阿古猪
- 加拿大黑猪
- 美国极黑猪

1、西班牙伊比利亚黑猪

在西班牙伊比利亚半岛西南部的林地牧场上长期饲养的一种当地猪种，蹄为黑色或通身黑色，是欧洲古生态系统唯一自由放养的猪。



饲养模式

天然放养，
橡树林饲养。



生产性能

繁殖力及生长速度
较慢，饲料利用率
低，肉质品质优良，
肌肉中脂肪含量。



杂交利用

产仔数增加 2~3 个，
生长速度，饲料利用
率和瘦肉率得到改善。
肉质未影响。



产业开发

伊比利亚橡子火腿
53.4 €/kg，普通火
腿大概 10 €/kg；伊
比利亚香肠 23 €/kg，
普通香肠大概 8 €/kg

1、西班牙伊比利亚黑猪

产业开发——伊比利亚火腿

西班牙的伊比利亚火腿 (Iberian ham) 是用猪的后腿经腌制、干燥和陈化成熟等加工步骤制作而成的一种干腌肉制品，是**国际著名的干腌火腿**。

伊比利亚火腿的制作工艺和品质特点与金华火腿相似，据传是由马可波罗将金华火腿的生产技术带回西欧发展起来的。



1、西班牙伊比利亚黑猪

产业开发——伊比利亚火腿



根据品种纯度设定等级标签



2、日本鹿儿岛黑猪



体貌特征

鹿儿岛黑猪属中型猪，特点是六点（四肢、鼻端、尾端）白，其余全身为黑色。背腰平直且背部较宽，鼻端短而上翘、脸颊外张。

饲养方式

在牧场放养，环境舒适，70-80公斤后在饲料中添加甘薯，饲喂甘薯藤叶及发酵的吐司面包等，将TDN调降至68%以下，粗蛋白调至12%以下。饲养至9月龄，体重达120公斤屠宰。

肉质特点

肌纤维较多，入口后容易咬断，保水性高，肉质弹性高，不会太硬也不会太软，中性糖与氨基酸含量高，肉质较甘甜，不饱和脂肪酸较高，脂肪较甘美。

开发利用

超市内的鹿儿岛黑猪，由畜产生物科学安全研究所定期抽验DNA，对消费者有更多的品质保证。

2、日本鹿儿岛黑猪

行销——价格是普通猪肉的2倍

日本鹿儿岛黑猪胴体每公斤 750日元，“萨摩”系列每公斤10000日元，约等于610元人民币。通过广告和杂志等宣传，集团与肉猪场联盟，跨地域联盟行销。



3、日本冲绳阿古猪

冲绳的猪肉是日本闻名的，其中又以阿古（AGU）为最好。阿古猪是冲绳本地特有的黑毛猪，是十分珍贵的品种。阿古猪距今约600多年前从中国引进，是在冲绳持续的培育而来的小型“岛猪”。

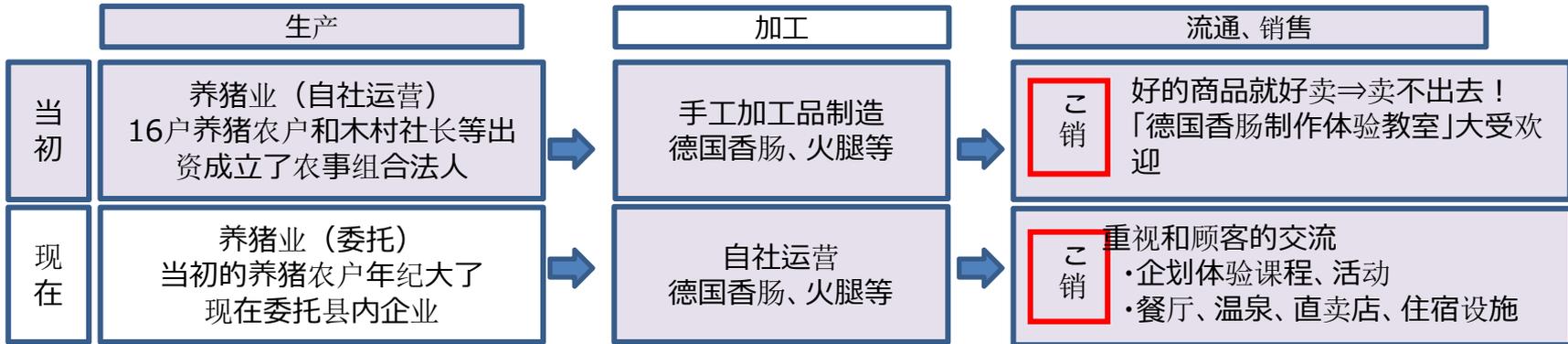
- 全身呈黑色
- 耳朵大且下垂
- 身体后方发育不佳
- 背部塌陷
- 身体比较矮小



3、日本冲绳阿古猪

<http://www.moku-moku.com/farm/index.html>

所在地 : 三重县伊贺市
 设立 : 1987年
 销售额 : 40億円(2008)
 50億円(2018)
 从业员 : 1000名



六次化产业的代表事例。以养猪为核心依次扩大为成功原因

4、加拿大黑猪

加拿大是世界第3大猪肉和生猪出口国，出口量约占总产量的2/3。在加拿大30,000个农场中大约有1000万头猪。其中，大约60%位于加拿大东部。安大略省和魁北克省是主要的生猪产区。由于杂交猪生长速度更快，饲料重量转化率更高，在商业农场中养殖的大多数是杂交猪。加拿大大约70%的加工肉类（香肠、冷切肉等）由猪肉制成。加拿大主要饲养的黑猪品种如下：

- 巴克夏
- 汉普夏
- 切斯特
- 杜洛克
- 土种猪

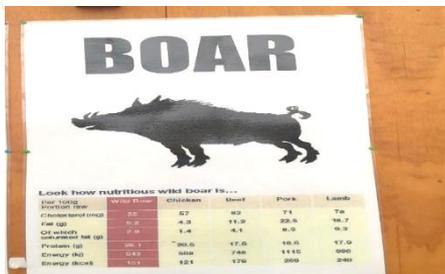


杜洛克



汉普夏

4、加拿大黑猪



饲养方式

垫草
分区放牧（育肥猪后期）

产业开发

肌纤维较多，入口后容易咬断，保水性高，肉质弹性高，不会太硬也不会太软，中性糖与氨基酸含量高，肉质较甘甜，不饱和脂肪酸较高，脂肪较甘美。

行销

顶级上品黑猪梅花肉：22美元/kg
放心肉：13.21美元/kg
野猪肉：8.49—11.99美元/b

5、美国极黑猪

选用纯种黑豚猪，起源于300年之前的英国，仅供皇室享用。1823年作为外交礼物出口至美国。在美国**公认为肉质最佳的是蛇河极黑猪 (SRF极黑猪，在日本称为 Kurobuta pork)**，百分百的**巴克夏猪血统**全美仅有300多个家庭农场养殖基地，占猪肉产量的1‰。以大麦、小麦等**天然的谷蔬**喂养**9个月**出栏。

蛇河极黑猪

(Snake River Farm, SRF)



5、美国极黑猪

(2) 销售

- **五花肉片 (去皮)** : 冷冻保存, 在线销售 (莆田网), 全程冷链运输, **价格** : 97.5元/500g
- **去骨大排** : 冷冻保存, 在线销售 (莆田网), 全程冷链运输, **价格** : 240元/500g



小结

国外黑猪，每个国家都有自己的特色品种和遗传资源。

	伊比利亚黑猪肉	日本黑猪肉	美国极黑猪肉
来源地	西班牙	日本鹿儿岛	美国蛇河牧场
饲养时间	18个月	9个月	9个月
特别饲料	橡果	10%~20%的萨摩芋(番薯)等	玉米
肉质	有嚼劲但松软无筋	松软无筋，但不算很有嚼劲	松软无筋，略有嚼劲 声称可生吃
味道	肉味浓而香甜 有威威橡果香	完全无肉腥味 但相对肉味较淡	完全无肉腥味 肉味较伊比利亚黑猪肉淡 比日本黑猪浓郁
价钱 (猪柳)	≈66港币/100g	≈40-50港币/100g	≈40-50港币/100g



03 黑猪发展的历史

- 1950-1980 期间
- 1980-2000 期间
- 2000-现在 期间

我国黑猪的发展历史



50-80年代

我国的黑猪时代，这一时期猪种特点是生长速度慢，脂肪高。



80年代后期

白猪为主的时代，我国进入生猪发展高速期，洋三元的引入彻底解决了我国吃猪肉问题。



2000年后

黑猪产业化发展开始兴起，背景是国民富裕后对猪肉的品质更高诉求，预计未来要有20%的市场份额。



04 国内黑猪市场情况

- 黑猪品牌概况
- 黑猪肉品牌概况（区域）
- 黑猪肉的消费渠道
- 黑猪肉的市场价格
- 黑猪猪肉产品的消费者概况

国内黑猪生产与销售地区



黑猪主要生产地区



黑猪主要消费地区

优质品牌猪肉领域，尚未出现百亿企业



JINGQISHEN
精氣神



膳博士®
黑 | 猪 | 专 | 家



优质品牌猪肉领域，尤其是能产生品牌溢价的，

目前全国范围内还未出现规模达到百亿的企业。

1、国内黑猪品牌概况

(1) 精气神山黑猪

开创了品牌溢价的先河！



饲喂优质大豆
和玉米，不添加
抗生素、瘦肉精
等任何有害物质



精气神山黑猪
喂饮天然井泉水



生长在长白山
得天独厚的
天然森林氧吧
负氧离子高达
8-12万/cm³



猪舍旁边设置了
专门的散养运动场
猪只每天可以
自由运动



1、国内黑猪品牌概况

(1) 精气神山黑猪-产品



精气神山黑猪肉松100g
Hill black pork Dried meat floss
市场价：¥47-

京东价：¥42.5



精气神山黑猪儿童香肠150g
Hill black pork Children sausage
市场价：¥19- 京东价：¥16



精气神山黑猪肉松100g
Hill black pork Dried meat floss
市场价：¥47- 京东价：¥42.5



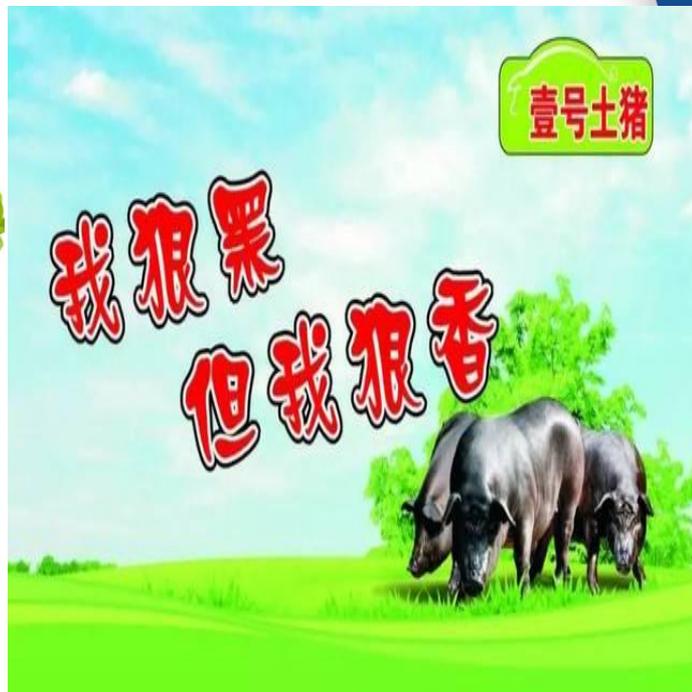
精气神山黑猪原味香肠200g
Hill black pork Flavor sausage
市场价：¥24- 京东价：¥21.5



精气神山黑猪蒜味香肠200g
Hill black pork Garlic sausage
市场价：¥24- 京东价：¥21.5

1、国内黑猪品牌概况

(2) 壹号土猪



1、国内黑猪品牌概况

(3) 膳博士



青莲食品 **22年** 只做一件事-黑猪百万产业链

1、国内黑猪品牌概况

膳博士®
黑 | 猪 | 专 | 家

(3) 膳博士-优质种源



嘉兴黑猪



太湖黑



樵李黑猪



金华两头乌



香雪白猪

CCTV农广天地

作为国礼赠送给法国（一公二母）

《国家级畜禽遗传资源保护名录》
地方猪种，**1979年，作为国礼赠送给法国**，具有“早熟、高产、耐粗饲”等特性，在提高法国猪种的生产性能上做出了一定的贡献。

承担浙江省十二五、十三五育种专项计划、十四五育种专项计划和国家重点研发项目

1、国内黑猪品牌概况

(4) 铁骑力士-川藏黑猪

铁骑力士自主知识产权--“川藏黑猪”

“川藏黑猪”是由四川省畜科院利用国内外优质遗传资源，采用现代遗传育种技术，历经14年技术攻关培育而成的我国首个肉质风味优、抗病力强、生产效率高、具鲜明区域特色和自主知识产权的优质风味黑猪配套系。填补了培育配套系无黑猪新品种的空白，丰富了培育配套系的多元化。

- 历时14年的科研成果
- 2015年荣获四川省科技进步一等奖
- 2014年获国家畜禽品种资源委员会新品种配套系) 证书

(4) 铁骑力士-川藏黑猪



对比指标	中国黑猪肉品质指标	川藏黑猪肉品质指标	备注	评价 / 检测方法
肉色	鲜红色, 光泽好	肌肉鲜红色, 光泽好脂肪乳白色	生鲜肉品质优良的第一感官特征	NY/T 1759
大理石纹	微丰富或以上	大理石纹较丰富肉眼可见肌内脂肪	大理石花纹肉又称雪花肉	目测
肌内脂肪 (%)	≥ 3	肌内脂肪 4.07 比 DLY 白猪肉高 2.42 倍	肌内脂肪高于 3%, 这样的肉吃起来非常香, 肉味非常鲜美。	GB 5009.6
剪切力 (N)	≤ 45	<45	表示良好的嫩度和适宜的猪月龄	NY/T 2793
汁液流失 (%)	≤ 2.5	<2.2	生鲜肉品质优良的表现参数	NY/T 2793

1、国内黑猪品牌概况

(5) 巴山牧业



张育贤

北京大学经济学博士

中国科协生猪委员会副主任

中国人民大学乡村振兴专家组委员

四川省工商业联合会副会长

全国脱贫攻坚奋进奖

四川省第三届杰出人才奖

四川省天府青城计划创业专家

巴山牧业股份有限公司董事长

1、国内黑猪品牌概况

(5) 巴山牧业

目前，已有十几家公司参与莱芜黑猪的产业开发，年出栏加工**10万**多头。

莱芜金三黑食品有限公司发展50多家加盟商、连锁店及线上平台，产品销售到山东各地已及北京、上海等大城市。



1、国内黑猪品牌概况

(6) 沙子岭猪

近三年来，在国家优势湘猪产业集群项目的支持下（2020-2022年中央财政资金支持7500万元，带动社会投资8亿元），初步建成涵盖沙子岭猪保种扩繁、规模养殖、肉品加工、冷链物流、品牌经营、文化餐饮等50家企业为一体的产业链条。沙子岭猪及湘沙猪年出栏达40万头，全产业链产值达到30亿元以上。

保种扩繁



规模养殖



肉品加工



品牌经营



文化餐饮





浙江天圣控股集团

国家地理标志产品

东辽黑猪的选育 及产业开发

车 钢





猪领鲜

天圣福味旗下
生鲜品牌



梅花肉



五花肉



猪肘



馅肉



猪脚



小排



筒骨



汤骨

1、国内黑猪品牌概况

(7) 伊春宝宇雪猪

- 建立龙民黑猪专业养殖合作社促进产业集群发展
- 建立示范科研创新等多个技术服务体系推动产业提升
- 建立了全产业链条，成功打造推广销售模式



1、国内黑猪品牌概况

(8) 伊春森林猪

- 采用线下门店、线上平台、公司大客户和渠道下水客户等相结合的产品营销模式
- 拥有5大类型的线上平台；仅北京即拥有220家门店，遍布9大城区，2022年销售额达到3114.54万元



1、国内黑猪品牌概况

(9) 棋盘雷猪



吉林市大润发一店



吉林市大润发二店



吉林市大润发三店



吉林市大润发四店



吉林市欧亚综合体店

棋盘集团生猪产业事业部品牌线下店发展

1、国内黑猪品牌概况

(9) 棋盘雷猪



吉林省农博会



中东新生活年货大集



欧亚卖场老字号年货节

棋盘村雷猪品牌受邀参加各类农贸展销会

2、黑猪肉品牌概况（区域）

（1）野蛮香

长白山
CHANG BAI SHAN

吉林省本方农业股份有限公司

野蛮香 黑猪肉
长白山散养



2、黑猪肉品牌概况（区域）

（2）林中逛



辽源市隆祥农业

2、黑猪肉品牌概况（区域）

（3）松辽黑猪



2、黑猪肉品牌概况（区域）

（3）松辽黑猪



（泸州旺久农业科技有限公司）

3、黑猪肉的消费渠道

国民消费升级

国民消费升级，高品质饮食需求旺盛消费升级的当下，人们在饮食上有了更高要求的追求，绿色、安全、健康、有机、营养等成为人们对饮食的更高标准。

生鲜消费市场空间广阔

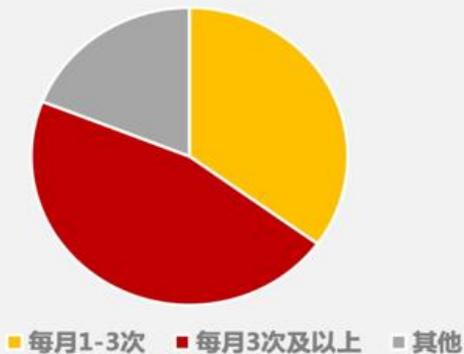
根据尼尔森对亚大零售的研究，我国由于庞大的人口基数，生鲜消费市场空间广阔。至2017年我国生鲜市场交易规模达1.79万亿，同比增长6.9%，且自2013年以来持续保持6%以上的增长。且目前猪肉最大消费国仍是中国。

3、黑猪肉的消费渠道

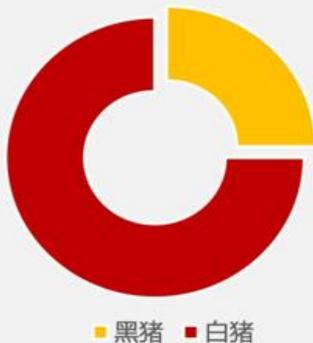
随着猪肉消费的升级，中国消费者已经到了由**吃饱肉到吃好肉、高品质猪肉的转变阶段**，**高端的品牌黑猪肉受到消费者的青睐**。作为生猪行业的中高端细分品类，黑猪代表着高端猪肉。

46%的网购黑猪消费者平均每月会购买三次;线上黑猪销量占猪肉总量的四分之一;线下比线上比重略多。

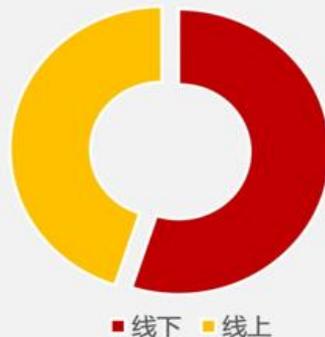
黑猪消费频次分布图



线上黑白猪消费占比

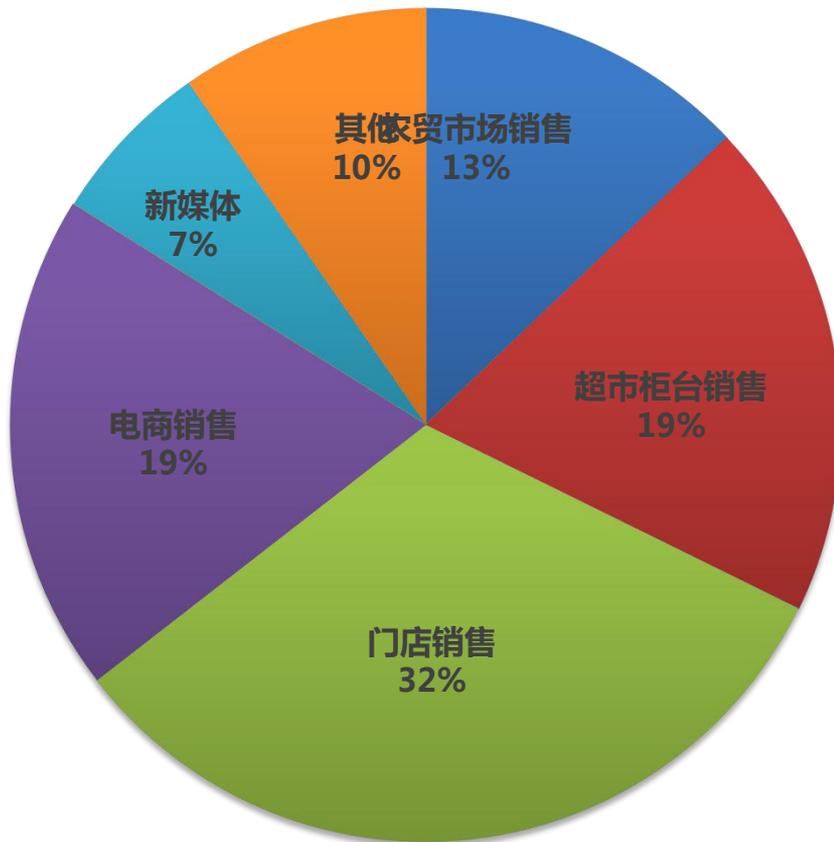


黑猪线上线下载消费量占比



3、黑猪肉的消费渠道

- 农贸市场销售
- 超市柜台销售
- 门店销售
- 电商销售
- 新媒体（平台直播带货等）
- 其他销售方式



3、黑猪肉的消费渠道

(1) 农贸市场销售——热鲜肉

主要流程为前一天送到统一的屠宰场，待宰后运至农贸市场进行销售，根据农贸市场所在地点分为农贸市场大厅、早市、集市等，不同地点对猪肉分割精细程度不同。

一般农贸市场大厅销售分割略显精细，分为前槽、后鞞、五花、排骨等，早市和集市一般以筒子肉销售为主，根据购买者的需要，切割不同的部位；**销售时间**不同，农贸市场大厅为全天销售，时间较长，早市和集市根据市场开放时间进行销售，早市一般销售3~4 h，集市根据当地的习惯，每隔几天有集会，每次集会一般销售5~6 h；**消费者购买数量**不同，农贸市场大厅及早市购买数量相对较少，一般0.5~1 kg者居多，集市购买数量相对较多，一般1.5~2 kg者居多。猪肉销售时无包装。销售的价格一般比普通猪肉高2-3元每斤。



3、黑猪肉的消费渠道

(2) 超市柜台销售——冷鲜肉+热鲜肉

- 根据超市的大小，不同规模的超市对猪肉的**分割精细程度**不同。
- **规模大的超市**，猪肉的分割较为精细，猪肉的厂家也较多；**规模小超市**分割得较为粗糙，一般只有一家店面。在超市的购买数量与农贸市场的购买数量相似。猪肉销售时一般无包装，或者用保鲜膜封盒的形式包装。
- **价格**比一般白猪高3-5元。



3、黑猪肉的消费渠道

(4) 电商销售——冷鲜肉

大型企业一般拥有自己的专卖店，同时进行线上销售，网络平台包括**京东、天猫、盒马鲜生、沃尔玛生鲜**等平台。分割方式与大型企业自有的门店相似，一般切成400 g 销售。同时，常年供应不同搭配的礼盒。企业有大量的客服维护销售平台的运行。



4、黑猪猪肉分割形式及价格

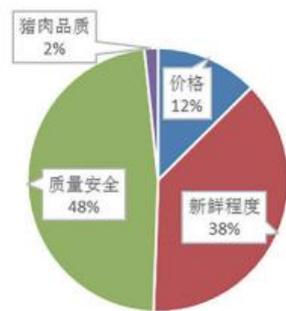
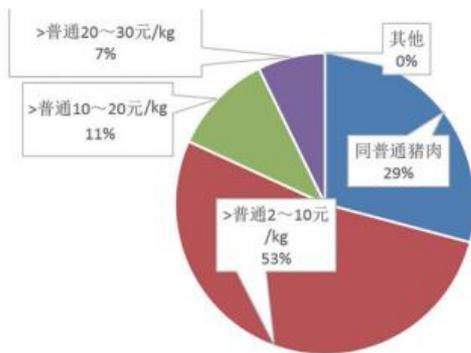
对热鲜和冷鲜的黑猪肉与白猪肉价格进行调研，根据调研对比分析，**黑猪肉的价格普遍高于白猪肉的价格**，猪肉价格高**6.9 ~ 16.4 元/kg**、骨头价格高**3 ~ 9.9 元/kg**，但头、蹄、尾的价格低于白猪的价格，分别低**7.5 元/kg**、**12.6 元/kg**、**10.5 元/kg**，红色内脏除脾脏外，黑猪的销售价格均高于白猪，高**9 ~ 17.5元/kg**，脾脏黑猪低于白猪**7元/kg**。

5、黑猪猪肉产品的消费者概况

(1) 消费者对特色黑猪肉的需求

从大环境与大数据来看，黑猪肉消费需求一直在不断增长。但是，量的增长并不意味着消费者可以接受高价消费。

基于我们的问卷调查数据，有**53%**的消费者可以接受黑猪肉高于普通猪肉**2~10元/kg**。而**29%**的消费者期望黑猪肉价格可以和普通猪肉价格相同。只有**7%**的消费者愿意支付**20~30元/kg**的溢价来购买黑猪肉。说明好的猪肉如果价格太高，消费者也不愿意接受。

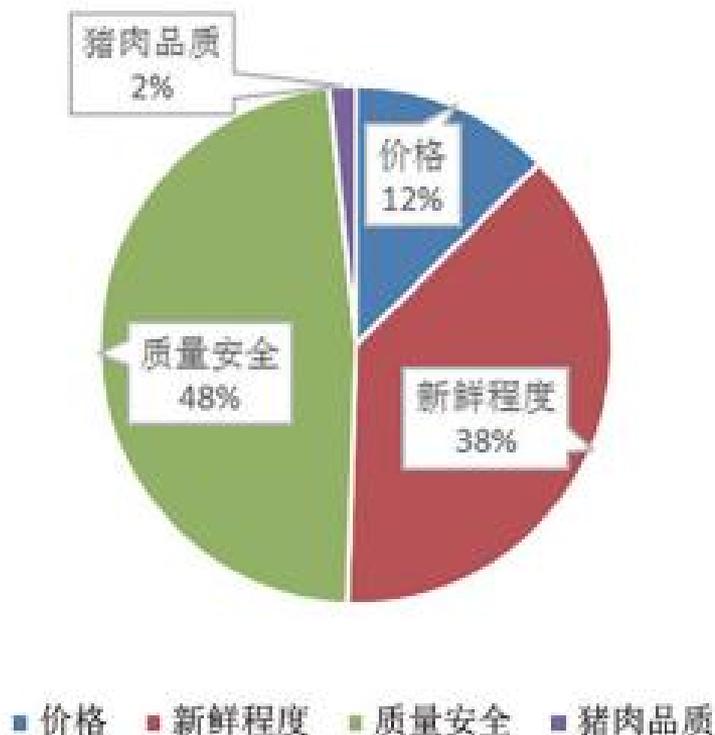


■ 价格 ■ 新鲜程度 ■ 质量安全 ■ 猪肉品质

5、黑猪猪肉产品的消费者概况

(2) 消费者关注的信息

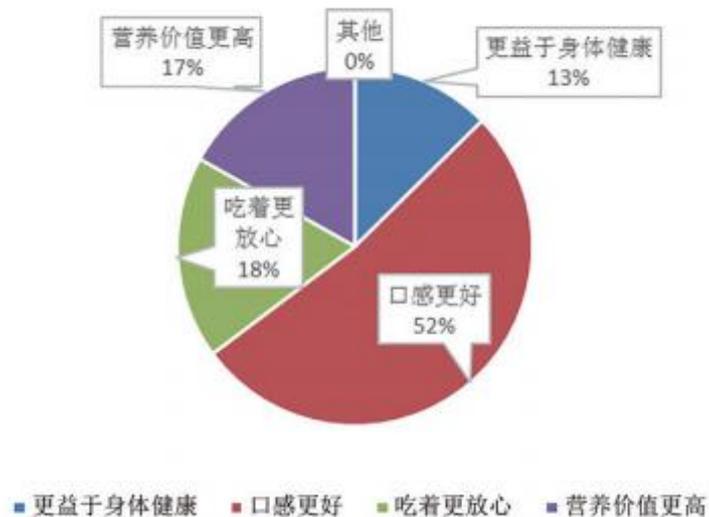
- 1、质量安全；
- 2、新鲜程度；
- 3、价格和猪肉品质。



5、黑猪猪肉产品的消费者概况

(3) 消费者对黑猪肉的了解程度

- 1、消费者认为黑猪肉优于普通猪肉的品质主要包括**更益于身体健康、口感更好、吃着更放心**，以及**营养价值更高**。
- 2、认为**口感更好**的数据占调查数据的**52%**；认为**吃着更放心**的数据占调查数据的**18%**；认为**营养价值更高**的数据占调查数据的**17%**；
- 3、认为**益于身体健康**的数据占调查数据的**13%**。



5、黑猪猪肉产品的消费者概况

(4) 消费者对品牌猪肉购买意愿

- 1、消费者希望增加黑猪肉销售网点，同时对黑猪肉进行精细化分割，提高黑猪的瘦肉率，降低背膘厚，提高去毛工艺，减少黑毛根的留存，增加黑猪肉优秀品质的宣传，提高对黑猪肉的认知。
- 2、根据调查结果，虽然吉林省消费者普遍意识到黑猪肉品质优于普通猪肉，但黑猪肉购买意愿不是很高，为扩大黑猪肉市场需求，需要政府引导，拉动吉林省优质黑猪产业快速持续发展。相关企业及媒体增加广告投入与宣传，提高黑猪肉产品的认知水平，转变消费观念，改善黑猪肉消费行为。
- 3、黑猪肉生产者在扩大生产规模、提高养殖技术的同时，降低养殖成本，保证黑猪肉质量和风味，满足消费者对质量安全和肉品质的需求。同时，可以通过第三方认证的品牌战略，增加消费者对黑猪肉溢价支付意愿，满足不同收入水平消费群体的差异性需求。



05 未来市场预测

- 未来市场预测
- 高端猪肉
- 市场需求
- 高品质黑猪的市场价值

1、未来市场预测

高端猪肉加工制品市场化，提高产业链溢价、推动全产业链高质量发展



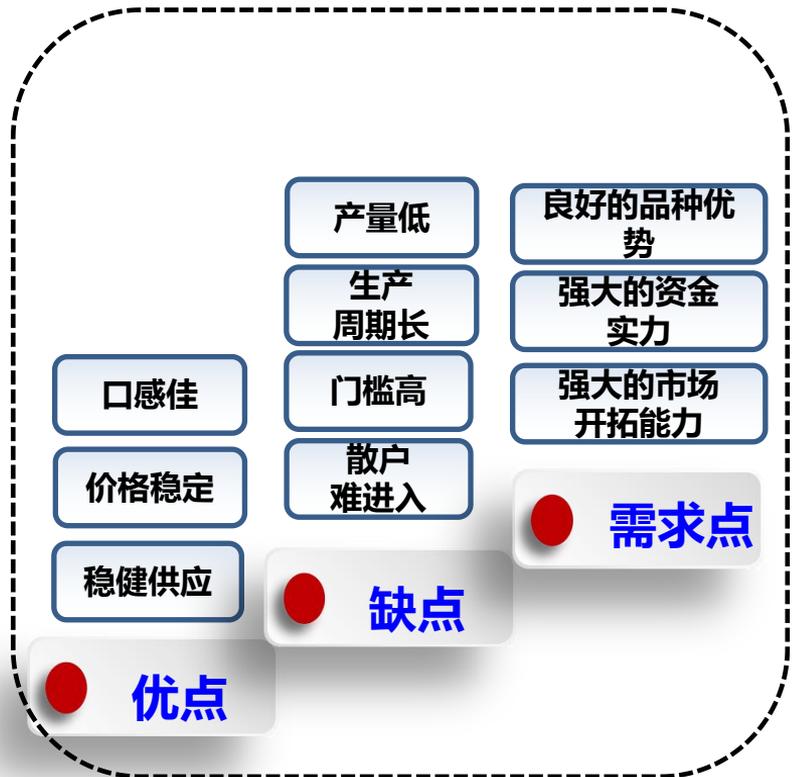
表 2021年1-11月全国肉类加工业运行数据

项目	企业数		营业收入		利润总额		营业成本		亏损企业亏损额		从业人数	
	行业占比 (%)	子行业占比 (%)	累计同比增长率 (%)	子行业占比 (%)								
肉类加工业	4.7	6.6	6.7	2.6	2.5	7.5	6.9	6.8	0.0	5.3	4.0	
牲畜屠宰业	34.3	37.9	6.0	28.1	-36.3	38.6	6.6	22.3	4.8	33.5	87.1	
禽类屠宰业	17.6	27.8	11.5	5.5	-208.1	28.9	10.5	36.7	-0.6	36.4	-29.0	
肉制品及副产品加工业	46.3	32.5	3.6	63.0	14.3	30.8	3.7	39.2	-1.9	29.7	11.2	
业												
肉、禽类罐头制造业	1.9	1.8	10.3	3.4	-0.3	1.7	10.6	1.9	-2.3	0.4	26.2	

数据来源：国家统计局。

加大生鲜肉加工成肉制品是提高猪肉溢价的关键举措，能较好的满足人们对**风味、便捷、营养**的需求。受非瘟及猪周期影响，加工业的利润总额和利润率的稳定性均高于养殖及屠宰业，能较好的推动高端猪肉全产业链高质量发展！

2、高端猪肉



◆ 三大类型



进口冷鲜猪肉



品牌生态猪肉



品牌冷鲜猪肉

高端黑猪肉的特点及三大类型

2、高端猪肉

中高端黑猪肉备受追捧



国内高端黑猪肉市场空间巨大。

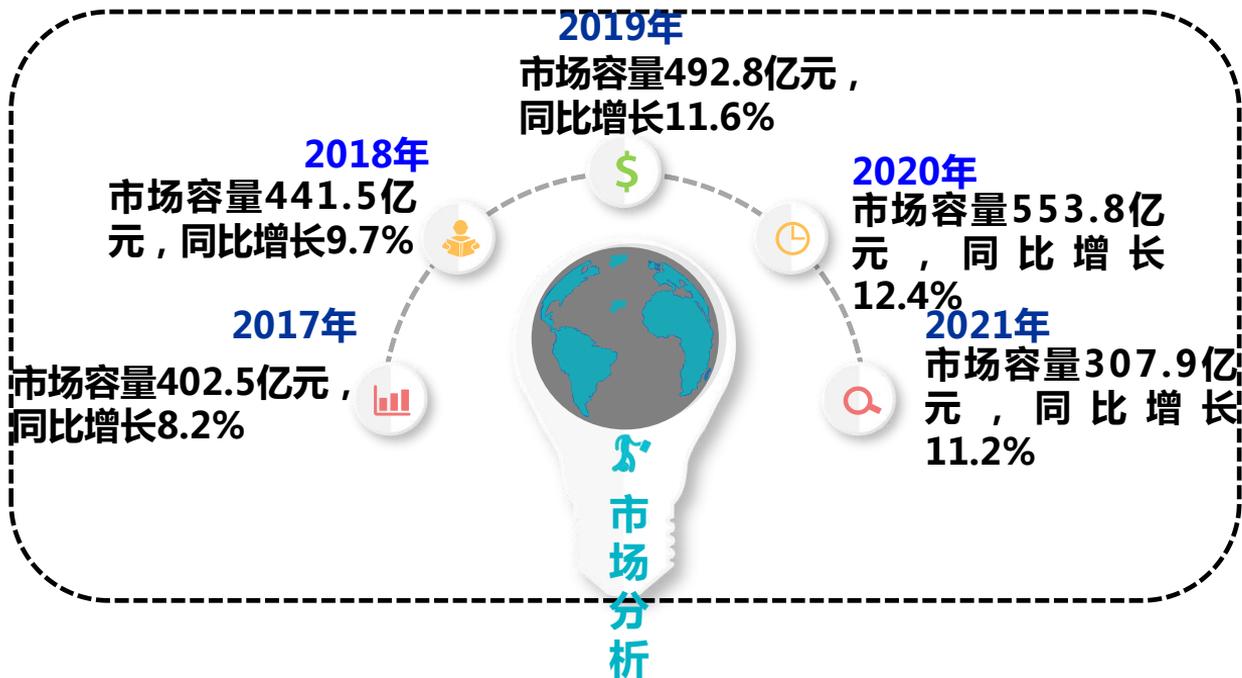
伴随着国民消费结构的升级，消费者对于肉类品质的要求越来越高，对猪肉品质的要求也逐步提升。

据预测，目前国内高端猪肉市场空间高达**1500亿**左右，**目前还没有成熟品牌**。

消费升级呼唤**高营养、高附加值猪肉**，**高端品牌猪肉需求潜力巨大**。

3、市场需求

需求变化倒逼产业链升级：消费者餐桌上的需求变化，正在倒逼整个猪肉行业进行升级。千亿规模的高端猪肉消费市场逐渐打开，猪肉作为百姓消费日耗品，**高端黑猪肉**必将是市场的下一个“风口”。



4、高品质黑猪的市场价值

中国 (3-5年)
1亿家庭的1亿头猪

我们预测，未来按中国城市家庭消费1亿头猪肉总量的30%水平来估算高品质黑猪产品的总量，即达到3000万头规模，总价值将超过1000亿元

总市值将超过**1000亿元**

亚洲 (5-8年)
2亿家庭的1.5亿头猪

按亚洲城市家庭消费1.5亿头猪肉总量的40%估算高品质黑猪占比，即达到6000万头规模，总市值将超过1800亿元。

总市值将超过**1800亿元**

世界 (8-12年)
3亿家庭的2亿头猪

按全球城市家庭消费2亿头猪肉总量的40%估算高品质黑猪占比，即达到8000万头规模，总市值将超过2400亿元。

总市值将超过**2400亿元**



感谢您的聆听！

吉林农业大学 动物科学技术学院

张树敏