

当前位置：首页 >> 自动化仪表 >

## 咖啡市场年均增速达15% 自动化设备应用普及

时间：2020-07-10 作者：专家委 点击：507

【仪表网 仪表产业】咖啡是咖啡豆经过烘焙、研磨后制作而成的饮料，风味多样，还能刺激中枢神经，提神醒脑。近两年，国内“咖啡文化”兴起，咖啡在人们的日常生活中占据的地位越来越高。据了解，2019年国内咖啡人居消费量达到7.2杯，增长迅速，咖啡市场消费年均增速也达到15%。在这一背景下，咖啡生产设备也在加快发展脚步。

咖啡是世界三大饮料之一，也是全球重要的农产品。随着长期以来公众饮食观念的逐渐转变，中国咖啡市场正进入一个高速发展的阶段。某资讯机构的数据显示，国内共有超14万家企业名称或经营范围含“咖啡”。就目前国内咖啡消费的趋势而言，预计到2025年，中国咖啡市场规模将达到2171亿元。

而咖啡市场的不断扩大也促进了相关生产设备的发展。传统的咖啡处理通常由人工完成，但随着咖啡的市场需求量日益扩大，人工效率过低无法满足市场需求，且品质方面已难以得到保证。因此，在咖啡的生产中，自动化设备的应用逐渐普及。

据了解，在咖啡豆原料的预处理中，一般要经过去壳、选豆、清洗、烘焙等步骤，这其中会用到咖啡去皮机、色选机、清洗机、烘焙机等设备。在后续不同产品的生产中，则可根据不同工艺选用不同的设备。例如咖啡粉制作中，需要用到粉碎设备；咖啡液制作中，需要用到萃取设备等。

从20世纪30年代开始咖啡行业经历了三次浪潮，从咖啡速食化到咖啡精品化，再到如今的咖啡美学化。消费者对咖啡品质的需求不断提升，促进了咖啡产品和生产技术的更新换代。速冻咖啡一直是咖啡市场上的主流产品，但近两年，胶囊咖啡、滤挂咖啡等品类的消费规模呈现爆发式的增长。

胶囊咖啡、滤挂咖啡这类产品内部通常是研磨后的咖啡粉，需要消费者自行冲泡。研磨指将烘焙后的咖啡豆进行粉碎的过程，通常分为粗研磨、中研磨、细研磨与极细研磨。咖啡不同的冲泡方式所需的研磨度不同，展现的风味也不尽相同。因此，生产企业对粉碎设备的选择要满足生产需求。而粉碎设备制造商也要针对咖啡不同的研磨程度来研发多功能设备，使一台设备能多应付不同的研磨需求。

除此之外，即饮咖啡、咖啡浓缩液等也是目前市面上非常受欢迎的咖啡产品。据悉，2018年，咖啡液销售额同比提升4倍。在这类产品的生产过程中，少不了萃取设备的助力。为了提升萃取的品质，在咖啡萃取过程中，冷萃工艺收到青睐。相比较高温萃取的咖啡，冷萃咖啡在酸涩感方面要降低不少，并且能提取出花果香等小风味物质。

随着国民收入的增加与消费者咖啡消费习惯的逐渐培养，我国咖啡的潜在市场空间巨大。得益于咖啡市场的发展，国内咖啡生产设备得到普及，相关技术和设备性能也在不断创新升级，帮助生产企业降低人工成本的同时，也提升咖啡的品质。

(来源：仪表网)

自动化仪表  
分析仪器  
医疗仪器  
传感器  
仪器材料  
电子电工  
试验设备  
环境监测  
光学仪器  
控制系统

### 合作媒体



### 友情链接

中国仪器仪表学会 深圳市科协 广东省仪器仪表学会 深圳市仪器仪表与自动化行业协会 中国仪器仪表商情网 中国自动化网 激光制造网