

# 中国及广东省鲜牛肉市场白皮书

## 独立市场研究

版权所有©2024 弗若斯特沙利文。本文件提供的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等）均系沙利文公司独有的高度机密性文件（在报告中另行标明出处者除外）。未经沙利文公司事先书面许可，任何人不得以任何方式擅自复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编本报告内容，若有违反上述约定的行为发生，沙利文公司保留采取法律措施，追究相关人员责任的权利。

©2024 Frost & Sullivan. All the information contained herein (including without limitation data, words, charts and pictures) is the sole property of Frost & Sullivan, treated as highly confidential document, unless otherwise expressly indicated the sources in the report. Should no one copy, reproduce, diffuse, publish, quote, adapt, compile all or any part of the report without the written consent of Frost & Sullivan. In the event of the violation of the above stipulation, Frost & Sullivan reserve the right of lodging claim against the relevant persons for all the losses and damages incurred.

2024年8月

FROST & SULLIVAN

沙利文



## 鲜牛肉市场根据加工程度分为冷鲜肉、热鲜肉，根据包装类型分为散装肉与包装肉，市场需求随消费升级扩大，电商平台与冷链物流助力市场快速发展。

- 鲜牛肉市场是指屠宰后经过严格处理、且未经长时间冷冻的新鲜牛肉，并通过一系列加工、分销及零售环节，最终将产品送达消费者的市场体系。
- 鲜牛肉市场依据不同的加工与处理方式，可细化为多种类别。从生产端视角来看，鲜牛肉可以根据加工程度和保质期分为冷鲜肉和热鲜肉。冷鲜肉是指经过预冷处理后在低温条件下销售的牛肉，具有较长的保质期和较好的口感；而热鲜肉则是指屠宰后未经冷却过程直接上市销售的牛肉，通常需要在短时间内销售以保持新鲜度。而从消费端视角看，鲜牛肉可以根据包装类型分为散装肉和包装肉。散装肉是指未经包装的鲜牛肉，便于消费者自由选择肉品部位；而包装肉则是经过统一切割加工、真空包装的产品，具有较长的保质期和便携性。
- 随着人们生活质量的不断提高，鲜牛肉的需求也随之增加，推动了市场规模的不断扩大；而电商平台的崛起以及冷链物流技术的发展，为鲜牛肉市场提供了更为广阔的销售渠道和物流体系，使得市场得以快速发展。

### 鲜牛肉分类

#### 根据加工程度

##### 冷鲜肉

冷鲜肉在屠宰后迅速进行低温处理，使肉类温度降至0° C至4° C，并在运输和销售过程中保持这一温度。

- ◆ 特点：生产相对复杂，需要预冷间、冷库、冷藏车等设备。品质相对较好，保持肉的原始色泽与味道，较为安全卫生，营养价值较高。

##### 热鲜肉

热鲜肉是屠宰后未经冷却处理直接上市销售的牛肉，它的生产过程简单，但由于未经低温处理，可能更容易受到微生物污染。

- ◆ 特点：生产相对简单，不需要预冷间、冷库、冷藏车等设备，有利于小规模生产。品质相对较低，易滋生细菌，保质期短，不利于长时间保存。

#### 根据包装类型

##### 散装肉

散装肉通常指的是未经预先定量包装，直接在市场上以称重方式销售的牛肉。

- ◆ 特点：无固定的包装，消费者可以根据自己的需求购买任意肉品部位及重量，有较高灵活性和即时性，但可能因为缺少包装保护，在卫生和保存方面存在一定的风险。

##### 包装肉

包装肉是指经过预先定量包装的牛肉。这种包装可以是预先确定的重量或数量，并且通常会有明确的生产日期、保质期和营养成分等信息。

- ◆ 特点：更卫生、便于保存和运输，同时也方便消费者了解产品的详细信息。

# 鲜牛肉产业链包括良种繁育、牧草种植、饲料生产、有机肥生产、肉牛养殖、屠宰分割、牛肉深加工、鲜牛肉销售、冷链物流和品牌运营; 广东省鲜牛肉市场中, 胜龙是广东省唯一全产业链鲜牛肉连锁专营品牌。

- 鲜牛肉市场的产业链一般包括上游良种繁育、牧草种植、饲料生产、有机肥生产、肉牛养殖的相关企业; 中游屠宰分割、牛肉深加工的相关企业; 下游鲜牛肉销售, 包括线上电商平台、线下生鲜超市、生鲜市场、连锁专卖店以及餐饮企业; 除此以外还包括其他服务商, 例如冷链物流商和品牌运营商。上游企业主要负责肉牛的饲养、繁殖及健康管理, 确保肉牛的肉质和生长环境符合市场要求。中游的企业将活牛进行屠宰、分割、加工, 制作成符合市场需求的鲜牛肉产品。下游的销售渠道包括线上电商平台、线下生鲜超市、生鲜市场及连锁专卖店和餐饮企业等。传统销售渠道如生鲜超市及生鲜市场仍占重要地位, 同时电商平台的兴起为鲜牛肉销售提供了新渠道。通过线上线下融合, 消费者可以更方便地购买到高品质牛肉产品。
- 广东省鲜牛肉市场中, 胜龙是广东省唯一全产业链鲜牛肉连锁专营品牌, 其中, 全产业链覆盖良种繁育、牧草种植、饲料生产、有机肥生产、肉牛养殖、屠宰分割、牛肉深加工、鲜牛肉销售、冷链物流和品牌运营各个环节。

## 鲜牛肉市场行业产业链



## 中国肉牛养殖行业起步较晚，正逐渐从传统养殖模式过渡到新兴的专业集约化养殖模式。

- 中国肉牛养殖模式可以分为三类，分别为传统农区养殖模式、牧区养殖模式以及新兴的专业化、集约化养殖模式。中国肉牛养殖行业起步较晚，正逐渐从传统养殖模式过渡到新兴的专业集约化养殖模式。虽然专业集约化养殖模式通过规模化生产、专业化加工可扩大肉牛产量、提升品质，但由于目前肉牛养殖农户分散，“企业+农户”联合养殖方式短期内难以推广。未来随着技术的进步和发展，专业化、集约化养殖模式占比将逐渐增加。

分类	示例图片	特征	优势	劣势	发展趋势
传统农区养殖模式		<ul style="list-style-type: none"> <li>主要利用农民的役用牛和奶牛养殖中被淘汰的牛</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>农户秸秆资源比较丰富，以秸秆作为饲料，养殖成本较低</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>养殖规模小，养殖技术水平低，肉牛生长速度慢，肉牛的出栏率、屠宰率和肉牛品质等各项指标较低</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>随着中国牛肉消费需求的快速增长和农业生产机械化的普及程度加深，未来传统的肉牛养殖规模将逐渐降低</li> </ul>
牧区养殖模式		<ul style="list-style-type: none"> <li>一般采用放牧养殖，主要利用牧区天然牧草资源养殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉质较好，同时肉牛的代谢物可作为牧草生长的有机肥料，形成有序的循环生态链</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中国的牧区养殖存在超载放牧和掠夺式生产的情况，导致草场退化、环境恶化等问题</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>环境诉求导致牧区肉牛养殖模式占比逐渐降低</li> </ul>
新兴的专业化、集约化养殖模式		<ul style="list-style-type: none"> <li>一般通过大型肉牛养殖企业或“企业+农户”联合养殖生产</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>出栏率较高，出栏速度较快，牛肉品质较好</li> <li>通过杂交改良培育成更适合中国养殖环境的品种</li> <li>通过规模化生产、专业化加工可扩大肉牛产量、提升品质</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中国起步较晚，尚需时间发展</li> <li>肉牛养殖农户分散，“企业+农户”联合养殖方式短期内难以推广</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>专业化、集约化养殖模式占比将逐渐增加</li> <li>集约化养殖将保持规模化发展</li> </ul>

## 有机肉牛具有快速增重、营养易吸收、产肉性能好等特点，具有营养更丰富、有害残留少等优势；而广东省鲜牛肉市场中，胜龙是广东省唯一连续7年有机肉牛认证的连锁专营品牌。

- 通常而言，有机肉牛采取更加生态的养殖方式和更为科学的疾病干预，因此，有机肉牛具有快速增重、营养易吸收、产肉性能好等特点，其所带来的优势主要包含有机营养更加丰富、有害物质残留更少、品质保障三大方面。广东省鲜牛肉市场中，胜龙是广东省唯一连续7年有机肉牛认证的连锁专营品牌。

### 有机肉牛特点

#### 快速增重

- 有机肉牛通常食用的是未经化学处理的有机饲料，这些饲料营养全面，富含必要的氨基酸、维生素和矿物质，有利于肉牛的健康成长和体躯的丰满。
- 有机肉牛的饲养管理注重肉牛的健康，合理的饲养密度、充足的户外运动和良好的生活环境都有助于肉牛的健康，从而促进其快速增重。

#### 营养易吸收

- 有机饲料不含化学添加剂，营养成分自然，更易于肉牛消化吸收。
- 有机肉牛的饲料通常根据肉牛的生长需求进行科学配比，确保饲料中的营养成分能够被肉牛高效利用，提升饲料利用率。

#### 产肉性能好

- 有机肉牛养殖前通常会进行优良品种筛选，因此，经筛选后的有机肉牛品种本身就有着较好的产肉性能。
- 有机肉牛的生长周期相对较长，这使得肉牛肌肉有更多时间发育，从而提高产肉性能。

### 有机肉牛优势

#### 有机营养更加丰富

- 有机肉牛通常在自然、无污染的环境中养殖。这些环境为肉牛成长过程中提供了良好的运动空间、空气条件、水质资源等，有效促进了肉牛的营养摄取、肌肉发育，确保了牛肉的营养品质。

#### 有害物质残留更少

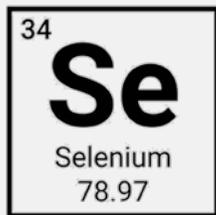
- 有机肉牛的饲料主要来源于有机种植的牧草和农作物，而这类饲料的种植过程中不使用化学合成的农药、化肥和转基因物质。因此，选用此类饲料的有机肉牛相比于普通肉牛而言，积累的有害物质含量更低，作为食材而言对人体更加健康。

#### 品质保障

- 随着消费者对健康和食品安全意识的提高，越来越多的消费者倾向于选择有机食品。有机肉牛作为有机食品的一种，满足了消费者对高品质、健康食品的需求。与此同时，获得有机认证的肉牛产品也往往具有较高的市场价值和品牌认可度。

# 富硒肉牛通过在饲料中添加天然硒源，使肉牛体内富含硒元素；广东省鲜牛肉市场中，胜龙是广东省唯一有机富硒肉牛双认证的连锁专营品牌。

## 富硒肉牛



- 富硒肉牛通过科学方法在饲料中添加天然硒源，使肉牛体内富含硒元素。在追求高品质与健康饮食的当下，富硒肉牛以其独特的养殖理念与卓越的营养价值脱颖而出。广东省鲜牛肉市场中，胜龙是广东省唯一有机富硒肉牛双认证的连锁专营品牌。

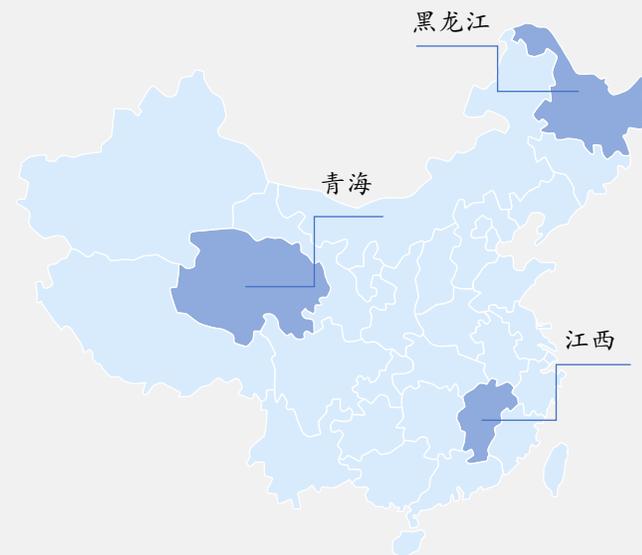
### 富硒牛肉特点：

- 硒含量高：**富硒肉牛最显著的特点是其体内富含硒元素，远高于普通牛肉。而硒元素是人体必需的微量元素之一，具有重要的抗氧化、增强免疫力以及促进新陈代谢等多种健康益处。
- 营养丰富：**除了硒元素外，富硒肉牛还保持了牛肉本身的营养成分，如优质蛋白质、维生素B群、铁、锌等。这些营养成分对于人体健康具有重要作用。

### 富硒肉牛牧场特点：

- 土壤硒含量高：**富硒肉牛牧场主要分布在我国具有天然富硒土壤资源的地区，如青海省的海东市、黑龙江省的双鸭山市和江西省萍乡市等。这些地区的土壤天然富含硒元素，这些地区的植物和牧草也会含有较高的硒，从而使得在这些地区饲养的肉牛体内硒含量较高。
- 农业基础：**农业发达的地区，特别是有良好饲料生产和供应的地区，更适合发展富硒肉牛养殖。
- 市场需求：**靠近经济发达地区或有特定健康食品需求的地区，会有更大的市场潜力。

中国具有天然富硒土壤资源的地区



## 富硒肉牛优势

### 微量元素补充

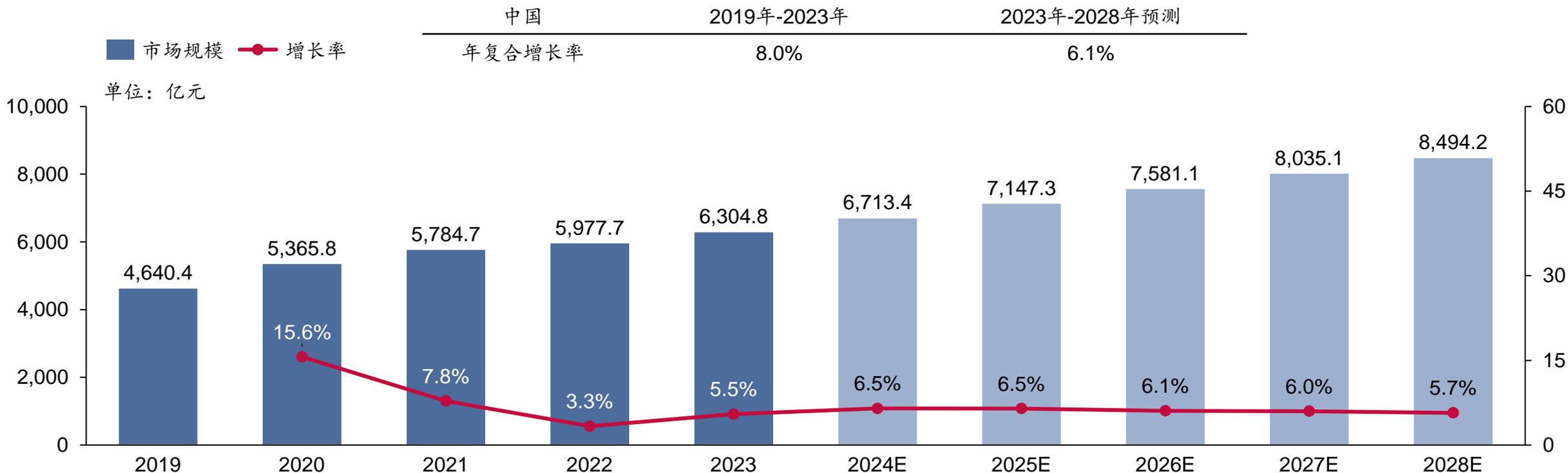
- 硒元素是人体必需的微量元素之一，具有重要的抗氧化、增强免疫力以及促进新陈代谢等多种健康益处。硒元素的加入显著提升了牛肉的抗氧化能力，从而促进整体健康，这使得有机富硒牛肉的营养价值和健康效益得到了进一步的提升。

### 品牌效应突显

- 随着消费者对健康饮食的关注度不断提升，有机富硒牛肉因其独特的营养价值和健康属性，受到了市场的热烈欢迎。而富硒肉牛通常需要通过特定的质量认证，这也为消费者提供了一定品质保证。而富硒鲜牛肉品牌在市场上可获得较高的竞争力。

# 中国鲜牛肉市场营收在2023年达到6,304.8亿元，预计至2028年将增长至8,494.2亿元，年复合增长率达到6.1%。

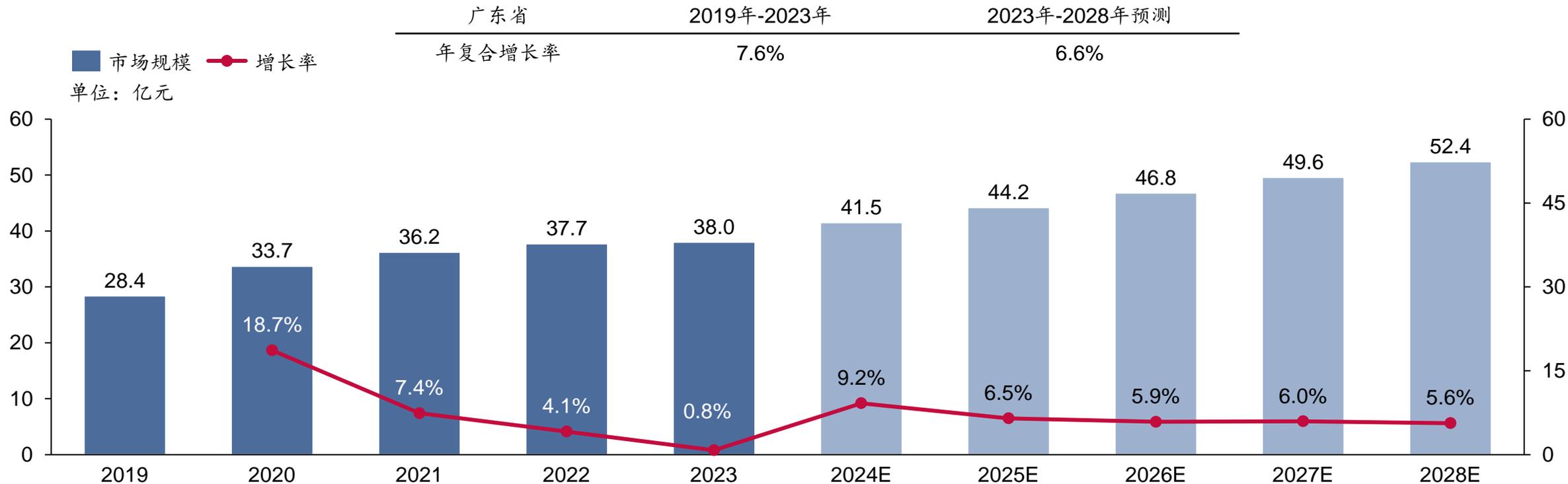
中国鲜牛肉市场规模，按营收计，2019年至2028年预测



- 从2019年至2023年，中国鲜牛肉市场营收从4,640.4亿元增长至6,304.8亿元，年复合增长率为8.0%。预计至2028年，中国鲜牛肉市场营收将增长至8,494.2亿元，2023年至2028年的年复合增长率将达到6.1%。
- 由于受到新冠疫情影响，诸多鲜牛肉养殖及加工企业面临停工、停产问题，导致鲜牛肉供应出现短暂下降现象，鲜牛肉价格也因此出现激增，这使2020年中国鲜牛肉市场规模出现较为大幅的增长。随着疫情结束，鲜牛肉价格逐渐恢复正常，中国鲜牛肉市场的增速恢复至正常水平。

# 广东省鲜牛肉市场增长趋势与中国市场基本保持一致，呈现轻微波动上升态势，预计至2028年将增长至52.4亿元，2023年至2028年的年复合增长率达到6.6%。

广东省鲜牛肉市场规模，按营收计，2019年至2028年预测



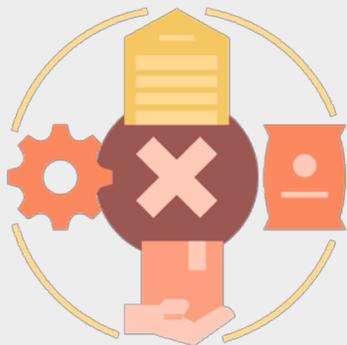
- 从2019年至2023年，广东省鲜牛肉市场营收从28.4亿元增长至38.0亿元，年复合增长率为7.6%。预计至2028年，中国鲜牛肉市场营收将增长至52.4亿元，2023年至2028年的年复合增长率将达到6.6%。
- 广东省鲜牛肉市场的增长趋势与中国市场基本保持一致。持续扩大的市场规模也反映出广东省消费者对鲜牛肉的强劲需求。尽管在2020年至2023年期间，由于受到新冠疫情影响，市场规模增速放缓，但随着后疫情时代到来，广东省鲜牛肉市场预计将恢复到稳定增长的阶段。

## 鲜牛肉市场受到多重驱动因素的影响，包括居民消费升级及健康意识的提升、供应链优化与养殖技术进步、政策支持与产业规划等等。

驱动因素	主要影响
居民消费升级及健康意识的提升	<ul style="list-style-type: none"> <li>随着中国经济的持续增长，近年来中国家庭的平均收入水平也不断提高。中国城镇居民家庭人均可支配收入从2019年的42,358.8元增加到2023年的51,821.0元，年复合增长率约为5.2%。随着居民收入水平的持续提高，消费者对食品品质、安全以及营养价值的要求日益增加。相比普通鲜牛肉，高品质的鲜牛肉，例如有机富硒产品，具有抗氧化、提高免疫力的作用，符合现代人对健康饮食的追求。因此，高品质鲜牛肉的需求持续增长，进而不断驱动鲜牛肉市场发展。</li> </ul>
供应链优化与养殖技术进步	<ul style="list-style-type: none"> <li>近年来，中国肉牛养殖业在规模化、标准化、科技化方面取得了显著进展。先进的养殖技术和管理模式提高了肉牛的养殖效率和肉质品质，减少了农药、化肥和转基因物质在养殖过程中的使用量，同时降低了养殖成本。此外，冷链物流的发展和完善，使得鲜牛肉能够更快速、更新鲜地送达消费者手中，在一定程度上提升了产品品质。因此，技术的发展提升了鲜牛肉的品质及新鲜程度，从而使鲜牛肉需求增加，进一步驱动了鲜牛肉市场的发展。</li> </ul>
政策支持与产业规划	<ul style="list-style-type: none"> <li>近年来，中国政府高度重视畜牧业的发展，特别是针对肉牛养殖和肉类加工行业，出台了一系列扶持政策和规划，驱动了鲜牛肉市场的健康、稳定和可持续发展。例如，2020年，《关于促进畜牧业高质量发展的意见》提出，要加快构建现代养殖体系，加强良种培育与推广，并且要加快构建现代加工流通体系，提升畜禽屠宰加工行业整体水平，加快健全畜禽产品冷链加工配送体系。这些政策优化畜牧业结构、提升畜产品质量安全、加强畜牧业科技创新和环保治理等目标，进而为鲜牛肉市场的发展提供了政策保障及驱动力。</li> </ul>

鲜牛肉市场将朝着产业链整合优化、技术创新推动产业升级、品质安全成为核心竞争力等方向发展。

### 产业链整合与优化



◆随着市场竞争的不断加剧，企业之间的竞争也将更加激烈，各企业也将更加重视成本控制，从而促进产业链的整合与优化，共享内部资源，减少因上下游产品价格波动带来的影响。此外，企业内的养殖、屠宰、加工、配送等环节的标准化、规模化、信息化水平也将不断提高，促进产业链的优化升级。

### 技术创新推动产业升级



◆随着智慧农业技术的发展与广泛应用，技术创新在鲜牛肉产业链各环节中将发挥重要作用，如智能化养殖、自动化屠宰加工、冷链物流技术等。此类技术的应用将提升效率和质量。此外，大数据、人工智能等技术的应用将有助于企业精准营销和供应链管理，各类技术的共同作用将推动鲜牛肉产业向自动化、机械化不断升级发展。

### 品质安全成为核心竞争力



◆随着消费者对食品安全和品质的关注度不断提升，以及食品安全标准不断提高，企业对于品质控制方面将更为重视，不断提高产品安全性和可追溯性以提升自身产品竞争力。有机、绿色、富硒等高品质鲜牛肉产品将受到更多消费者的青睐，成为市场新的增长点；获得相关认证，如肉牛有机认证、牧草有机认证、富硒产品认证等认证的企业也将获得更大的竞争优势。

## 中国及广东省鲜牛肉市场竞争格局主要呈现出市场集中度低、区域深耕、注重品牌建设等特点。



### 中国及广东省的鲜牛肉市场竞争格局概览

目前而言，中国的鲜牛肉市场竞争格局主要呈现出三大特点：

- **市场集中度较低，竞争企业数量多。**大型养殖企业、肉类加工企业以及零售企业大多涉足牛肉产业，这些企业在养殖规模、加工技术、品牌影响力和市场渠道等方面各有优势，使得行业内部尚未形成绝对的龙头企业，呈现出多元化的竞争格局。
- **由于鲜牛肉储存特性，竞争企业呈现区域深耕特点。**中国的肉牛生产呈现区域深耕特点，内蒙古、山东、河北等地是全国牛肉产量的主要贡献者。这些地区拥有丰富的饲草资源，为肉牛养殖提供了得天独厚的条件。而鲜牛肉由于其短期保鲜的特性，通常在一定区域范围内进行生产及销售，因此竞争企业呈现单一区域深耕的特点。
- **注重品牌建设。**鲜牛肉市场的门槛较低，个体商户及小作坊数量较多，随着消费者对于食品质量要求的不断提高，这些现象将会推动消费者更倾向于购买品牌厂商的鲜牛肉产品，市场参与者将更加注重品牌建设。

广东省作为中国南方经济发达地区，对鲜牛肉的需求旺盛，广东省鲜牛肉市场竞争格局呈现出市场分散、竞争者众多的特点。随着消费者对高品质鲜牛肉需求的不断增长，各个企业在高端鲜牛肉领域也将形成激烈竞争。企业需要不断提升产品质量和服务水平，加强品牌建设和渠道拓展，以占据高端鲜牛肉的市场领先地位。



### 广东省各大鲜牛肉品牌介绍

品牌	品牌简介
胜龙	江西胜龙牛业集团有限公司2016年5月成立于江西省萍乡市莲花县，是一家集良种繁育、牧草种植、饲料生产、肉牛养殖、有机肥生产、屠宰分割、牛肉深加工、冷链物流、专卖连锁、品牌运营等业务板块为一体的高标准化肉牛全产业链集团公司，是华南地区生鲜牛肉领先品牌。
牛尚牛	东莞市百康肉类销售有限公司隶属于知名企业广东百分百实业集团，专注于为广大消费者提供安全健康、高品质鲜牛肉，是珠三角地区品牌鲜牛肉连锁销售企业。目前，公司“牛尚牛”品牌鲜牛肉（原横沥牛行鲜牛肉）连锁门店遍布东莞全市，业务辐射珠三角地区，品牌价值和美誉度持续提升，2015年度荣获“东莞市民最喜爱品牌”，2016年度荣获“金口碑”品牌企业奖。
丰营	丰营(广州)畜牧业有限公司于2019年01月11日成立。公司经营范围包括农产品初加工服务；商品批发贸易（许可审批类商品除外）；商品零售贸易（许可审批类商品除外）；鲜肉批发（仅限牛、羊肉）；零售鲜肉（仅限牛、羊肉）；其他肉类零售（猪、牛、羊肉除外）；羊的饲养；牛的饲养；种畜禽生产经营等。
利源	珠海利源昌农业科技有限公司，成立于2019年，前身为珠海市利源农畜产品有限公司和珠海市利昌食品有限公司。公司是一家集研发、生产和销售鲜肉、腊味制品和水产品的综合性企业，并拥有三个大型加工厂。在包括华润万家、天虹商场、家乐福等200多家大型超市设有专柜，并有配送珠海市大型工厂，与钱大妈社区生鲜店、孔一凡饺子店、美团网、叮咚买菜等长期保持原料供应和委托加工合作，也是双汇产品珠海经销商。
三水金盛	佛山市三水金盛菜牛定点屠宰肉联厂有限公司成立于2007年11月22日，经营范围包括牛、羊屠宰；销售包括牛肉、牛油、牛骨、牛皮、牛血、羊肉、羊毛等产品。



# 研究方法

- 弗若斯特沙利文于1961年在纽约成立，是一家独立的国际咨询公司。弗若斯特沙利文提供行业研究和市场战略，并提供增长咨询和企业培训。弗若斯特沙利文在中国的行业研究范围包括汽车和交通、化学品、材料和食品、商业航空、消费品、能源和电力系统、环境和建筑技术、医疗、工业自动化和电子、工业和机械以及科技、媒体和通信。
- 弗若斯特沙利文报告内容主要包括中国及广东省鲜牛肉行业概览。
- 弗若斯特沙利文《中国及广东省鲜牛肉市场白皮书》于2024年完成。
- 弗若斯特沙利文报告的市场研究过程主要通过详细的一手调研和二手研究进行，一手调研包括与主要行业参与者和行业专家讨论行业现状；二手研究主要包括研究整理公司报告、独立研究报告以及基于弗若斯特沙利文内部研究数据库的数据。
- 总市场规模的预测是基于分析历史数据与宏观经济数据以及特定的相关行业驱动因素的变量关系所得出。
- 弗若斯特沙利文报告的撰写基于以下假设：
  - 中国经济在未来将保持稳定增长；
  - 在预测期内，中国的社会、经济和政治环境将保持稳定；
  - 居民消费升级及健康意识的提升、供应链优化与养殖技术进步、政策支持与产业规划等市场驱动因素；
  - 新冠疫情对中国宏观经济的稳定发展造成短期影响。

# 法律声明

## 版权声明

版权所有©2024 弗若斯特沙利文。本文件提供的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等）均系沙利文公司独有的高度机密性文件（在报告中另行标明出处者除外）。未经沙利文公司事先书面许可，任何人不得以任何方式擅自复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编本报告内容，若有违反上述约定的行为发生，沙利文公司保留采取法律措施，追究相关人员责任的权利。

## 免责条款

本调研仅限于市场层面，不涉及企业深度尽调及合规研究。本报告中行业数据及相关市场预测主要为公司分析师采用桌面研究、行业访谈、市场调查及其他研究方法，部分文字和数据采集于公开信息，通过沙利文统计预测模型估算获得；企业数据主要为访谈获得，沙利文公司对该等信息的准确性、完整性或可靠性尽最大努力的追求，但不作任何保证。在任何情况下，本报告中的信息或所表述的观点均不构成任何建议。

FROST & SULLIVAN

沙利文