国家木薯产业技术体系 CCARS Chinese Cassava Agro-technology Research System

产业经济科技信息周报

欢度新春

总第387期

2026.2.9-2026.2.15

【本周导读】

1. 2025 年印尼木薯干片和木薯淀粉出口规模扩大。

2. 印尼食品企业利用木薯干开发无麸质健康食品。

3. 第 14 届亚洲淀粉价值链与发酵技术论坛在泰国曼谷举行。

4. 喀麦隆在中部地区启用新木薯加工点。

5. 哥伦比亚学者研究木薯干物质含量稳定性对延长收获期的作用。

6. 越南学者研究温度对辣木叶脱水与生物质降解的影响。

7. 1 月份巴西胡椒、辣椒及其制品出口规模扩大。

8. 1 月份巴西咖啡出口规模下降。

9. 广东省惠州市通过种植“华南 9 号”木薯盘活撂荒地。

10. 泰国鲜薯收购价格有所上升、越南鲜薯收购价格大幅上升。

11. 泰国和越南木薯干片市场价格持续上升，泰国木薯淀粉市场价格下降，国内木薯淀粉市场价格稳中有升。

一、国外木薯产业信息

（一）2025 年印尼木薯干片和木薯淀粉出口规模扩大

据印度尼西亚中央统计局数据，2025 年，印尼木薯干片出口量和出口额分别为 4489.57 吨和 439.10 万美元，同比分别增长 41.34%和 19.68%。在此期间，印尼木薯干片最大的出口市场是美国，出口量为 2480.61 吨（占比 55.25%），同比增长 5.40 倍；相比之下，印尼对马来西亚、中国大陆和荷兰等其它主要市场的木薯干片出口规模呈下降态势，出口量分别为 648.45 吨（占比 14.44%）、607.32 吨（占比 13.53%）和 379.21 吨（占比 8.45%），同比分别下降 25.65%、49.47%和 13.04%。同期，印尼的木薯淀粉出口量和出口额分别为 5.54 万吨和 2161.62 万美元，同比分别增长 1.69 倍和 82.81%。主要出口市场为中国台湾省、中国大陆和菲律宾，出口量分别为 2.19 万吨（占比 39.54%）、1.74 万吨（占比 31.38%）和 8472.50 吨（占比 15.30%），同比分别增长 1.76 倍、320.81 倍和 22.00%。

2025 年 12 月，印尼木薯干片出口量和出口额分别为 593.95 吨和 51.39 万美元，同比分别增长 1.62 倍和 70.14%；木薯淀粉出口量和出口额分别为 7890.12 吨和 289.50 万美元，同比分别增长 3.13 倍和 1.71 倍。（印尼中央统计局，2 月 9

日）

（二）印尼食品企业利用木薯干开发无麸质健康食品

近日，印度尼西亚烘焙企业 Delolillie 通过将当地传统木薯干（gaplek）加工成超细粉，成功开发出无麸质、低糖的健康烘焙产品。该企业创立于 2012 年，自 2023 年起转向开发健康烘焙产品，其核心工艺是将本地农户供应的木薯干研磨至超细粉末以替代小麦粉，并选用西爪哇省生产的有机棕榈糖替代精制糖，在控制甜度的同时兼顾产品色泽。目前已经开发出包括四种口味（原味、绿茶、巧克力和红丝绒）的燕麦木薯饼干及无麸质布朗尼，产品在无防腐剂状态下可常温保存 12 个月。该系列产品销售渠道以线上为主，曾多次亮相马来西亚及中国的国际食品展会。企业创始人表示，随着产能的不断提升，未来计划设立开放式加工专卖店，并帮助当地薯农提高种植收入。（印尼之声，2 月 11 日）

（三）第 14 届亚洲淀粉价值链与发酵技术论坛在泰国曼谷举行

近日，第 14 届亚洲淀粉价值链与发酵技术论坛在泰国曼谷举行，该论坛聚焦于淀粉加工、发酵及生物技术对话和资源对接。嘉宾在主旨报告中阐述了泰国依托可持续木薯种植、产业协同发展与精深加工等产业策略，提升淀粉价值链韧性和竞争力的战略愿景。与会代表围绕木薯供应趋势、市

场波动与气候挑战等供应链潜在风险展开研讨，并就木薯淀粉产业从大宗商品向特种高值应用领域延伸的路径进行专题对话。此外，会议还邀请相关企业重点展示了木薯功能性纤维、变性淀粉转化解决方案及木薯淀粉在食品医药领域的创新成果，并组织企业家、薯农与科研人员共同就木薯副产物升级循环与减损增效的商业模式交换了意见。（The National Law Review，2 月 11 日）

（四）喀麦隆在中部地区启用新木薯加工点

近日，喀麦隆在中部地区正式启用由中央农牧合作社运营的木薯加工点。该加工点占地约 500 平方米，配备半现代化设备，可将木薯块根加工为淀粉和木薯粉，并配置烘焙炉用于开发木薯粉面包、饼干等产品。该国农业与农村发展部表示，木薯加工点将帮助强化木薯价值链，特别是减少采后损失。为此，喀麦隆政府计划在 2026 年至 2030 年间，在全国建设 200 个加工点，以扩大木薯加工能力并提升增值水平。近年来，喀麦隆木薯年产量超过 600 万吨，但小农平均单产仅 10~15 吨/公顷，显著低于尼日利亚、加纳和刚果（金）等国约 40 吨/公顷的水平，该国政府提出将单产提升至 25 吨/公顷，并通过改良品种与更集约的农艺措施推进。（喀麦隆商业资讯，2 月 12 日）

（五）哥伦比亚学者研究木薯干物质含量稳定性对延长收获期的作用

近日，哥伦比亚国家农业研究公司和国际农业研究磋商组织的学者完成一项研究，揭示了木薯干物质含量稳定性对于延长收获期的作用。该研究在哥伦比亚加勒比地区的多个地点对不同基因型的木薯进行了长达 10 至 18 个月的收获期评估，发现当前主栽商业品种在收获期推迟至雨季开始后，其干物质含量会出现显著且不可逆的下降。而 SM2828-28 品质则表现出优异的农艺性状，包括适宜的株高与分支高度、高产、低感病率及抗倒伏能力。尤为重要的是，该品系在不同收获时期均能维持高且稳定的干物质含量，在 10、14 及 18 个月收获时表现突出，其干物质含量较商业对照品种 Tai 高出 23%。研究人员认为，该品种的选育为延长木薯收获周期、提升加工厂运营效率及增加农户收入提供了可行的品种解决方案。（*Plants*，2 月 5 日）

二、国外辣木、咖啡和胡椒产业信息

（一）越南学者研究温度对辣木叶脱水与生物质降解的影响

近日，越南同奈科技大学的学者通过对辣木叶热泵干燥的试验发现了温度对辣木叶脱水与生物活性物质降解效果

的影响。研究表明，干燥温度显著改变了辣木叶中的水分迁移规律：在 20~30℃低温区间，水分下降较为平缓；升至 40℃时，水分去除速度明显加快；达到 50℃后，水分在短时间内迅速降低；而辣木叶中总酚含量的降解也呈现温度依赖性：20~40℃时，酚类物质缓慢且不均匀地减少，而 50℃时降解急剧加速，反映出高温下辣木叶中氧化聚合等相互作用加剧。相比之下，抗氧化活性（DPPH 法）在各温度下均呈现一致的快速下降趋势。热力学分析显示，辣木叶中的水分扩散所需活化能最低（44.98 kJ/mol），抗氧化活性丧失次之（48.28 kJ/mol），而总酚降解所需活化能最高（63.94 kJ/mol），表明多酚化合物对热最为敏感。总体而言，热泵干燥低于 30℃有助于保留辣木叶的抗氧化功能；40℃可加快干燥，但会加剧酚类损失的非均质性；50℃则不适合以抗氧化为目标的产品加工。研究人员认为，该研究为辣木叶干燥工艺的优化及品质预测提供了实验依据。（*LWT*，2 月 6 日）

（二）1 月份巴西胡椒、辣椒及其制品出口规模扩大

据巴西发展、工业、贸易和服务部数据，2026 年 1 月，巴西胡椒、辣椒及其制品出口规模增长，出口量和出口额分别为 5970.81 吨和 3794.44 万美元，同比分别增长 29.52%和 36.13%。其最大出口市场是巴基斯坦，出口量为 866.00 吨（占比 14.50%），同比增长 1.67 倍；其次是阿联酋、越南、埃

及、美国和德国，出口量分别为729.00吨（同比增长68.75%）、709.00吨（同比下降42.91%）、627.00吨（同比增长70.84%）、450.24吨（同比增长1.25倍）和400.00吨（同比增长24.74%）。（巴西发展、工业、贸易和服务部，2月9日）

（三）1月份巴西咖啡出口规模下降

据巴西发展、工业、贸易和服务部数据，2026年1月，巴西咖啡出口规模下降，出口量和出口额分别为14.15万吨和10.16亿美元，同比分别下降42.43%和23.71%。在此期间，美国是巴西咖啡最大的出口市场，出口量为2.30万吨（占比16.25%），同比下降33.02%；其次是德国、意大利、日本和比利时，出口量分别为1.85万吨（同比下降41.37%）、1.16万吨（同比下降29.79%）、1.07万吨（同比下降12.01%）和8513.61吨（同比下降56.64%）。（巴西发展、工业、贸易和服务部，2月9日）

三、国内木薯产业信息

广东省惠州市通过种植“华南9号”木薯盘活撂荒地。近日，惠州市惠城区农业技术推广中心在水口街道下源村对引进试种的“华南9号”食用木薯品种开展测产。结果显示，亩产超4000斤，试种取得预期成效。该品种蒸煮后口感松软、风味优良，且适宜在荒地种植，为当地撂荒地复耕探索

出可行路径。当地农技人员认为，“华南9号”作为早熟食用品种，抗性强、适应广、病虫害少，具备良好食用和加工价值，市场反响良好。据悉，受劳动力外流、耕作成本高等因素影响，惠城区部分旱地长期闲置。为有效盘活土地资源，惠城区农业技术推广中心自2022年起引入耐旱、适应性强的“华南9号”木薯，在汝湖、水口、芦洲等多地开展试验种植，逐步积累种植经验。未来，惠城区农业技术推广中心将持续加大技术指导力度，支持相关农业企业、合作社和农户扩大木薯种植面积，探索发展木薯特色产业，进一步推动撂荒地资源有效利用。（惠州市农业农村局，2月11日）

四、鲜木薯市场行情分析

（一）泰国鲜薯收购价格有所上升

泰国农业与合作社部的数据显示，本周泰国农业与合作社部监测的几家淀粉厂的鲜薯收购价为2.40~2.90泰铢/千克（见表1，约合人民币532.15~643.02元/吨），其中，呵叻府-梅昂区和甘烹碧府的鲜薯收购价格上升。此外，本周泰国共有90家木薯淀粉工厂在产，占泰国木薯淀粉工厂总数的87.38%。

表 1　泰国部分地区木薯淀粉厂木薯收购价格情况　　单位：泰铢/千克

公司名称	区位	鲜木薯（25%）	鲜木薯（30%）
Tapioca Development Co., Ltd.	罗勇府-班昌	-	2.90
Chon Charoen Co., Ltd.	春武里府-班邦	2.40	2.65
Chok Yuen Long Industrial Company	呵叻府	2.55	-
San guan wong Company Co., Ltd.	呵叻府-梅昂区	2.45	2.70
Thanawat Phuetphon LP	甘烹碧府	2.52	-

注：表中 25%、30%表示淀粉含量，“-”表示未报价，表中企业名根据泰文直译。

资料来源：泰国农业与合作社部。

（二）越南鲜薯收购价格大幅上升

越南木薯淀粉产量持续回落，中部和北部地区鲜薯原料供应维持相对稳定态势，南部地区因柬埔寨出口减少导致鲜薯原料供应大幅下降。本周越南鲜薯收购价格大幅上升，南部地区鲜薯收购价格为 3150~3250 越盾/千克（约合人民币 840~860 元/吨），较上周增加 700 越盾/千克；中部地区鲜薯收购价格为 2800~2900 越盾/千克（约合人民币 740~770 元/吨），较上周增加 500 越盾/千克；北部地区鲜薯收购价格为 2050~2150 越盾/千克（约合人民币 540~570 元/吨），较上周增加 320 越盾/千克。

五、木薯干片、淀粉市场行情分析

泰国和越南木薯干片市场价格持续上升，泰国木薯淀粉市场价格下降，国内木薯淀粉市场价格稳中有升。近期，泰

国和越南原料木薯收购价格高企，木薯干供应有限。本周泰国和越南木薯干片市场价格持续上升。其中，泰国木薯干片报价区间为 FOB（曼谷）225~230 美元/吨（约合人民币 1563.75~1598.50 元/吨），较上周增加 2.50 美元/吨；越南木薯干片报价为 CNF229~230 美元/吨（约合人民币 1591.55~1598.50 元/吨），较上周增加 2 美元/吨（见图 1）。

从外盘木薯淀粉市场行情来看，受淀粉库存量不足和存在大量待交付订单等因素影响，泰国木薯淀粉出口总体呈稳中有升的态势；受鲜薯原料不足和价格大幅上升等因素的影响，越南木薯淀粉出口维持震荡上涨的态势。本周泰国木薯淀粉价格下降，越南木薯淀粉价格稳定。其中，泰国木薯淀粉报价区间为 FOB（曼谷）445~485 美元/吨（约合人民币 3092.75~3370.75 元/吨），较上周下降 7.50 美元/吨；越南木薯淀粉报价区间为 CNF400~425 美元/吨（约合人民币 2780.00~2953.75 元/吨）（见图 2）。

本周国内木薯淀粉价格稳中有升。其中，泰国中高端木薯淀粉含税报价为 3480~3850 元/吨；越南主流木薯淀粉含税报价为 3250~3400 元/吨，较上周增加 25 元/吨；广西边贸市场主流木薯淀粉报价为 3250~3520 元/吨；随着本榨季的生产结束，本周国内木薯淀粉出厂含税价格基本与上周持平（见图 3）。

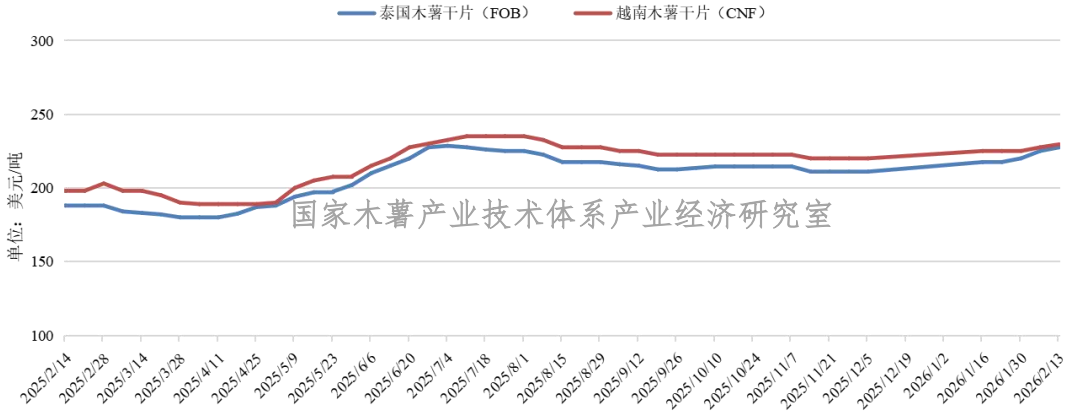

图 1　2025 年 2 月份以来泰国、越南木薯干片价格变化情况

资料来源：根据卓创资讯数据整理。

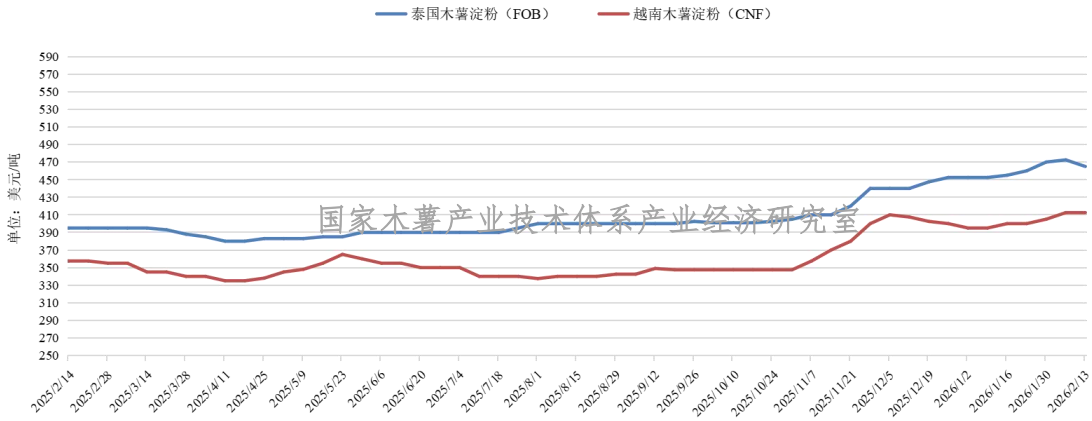

图 2　2025 年 2 月份以来泰国、越南木薯淀粉外盘价格变化情况

资料来源：根据卓创资讯、淀粉世界网数据整理。

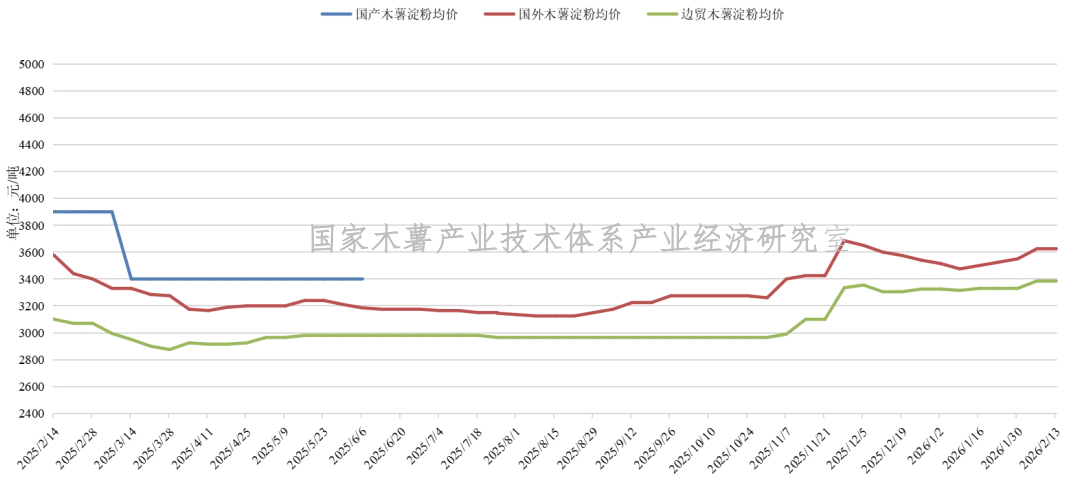

图 3　2025 年 2 月份以来中国各类木薯淀粉均价变化情况

资料来源：根据卓创资讯、淀粉世界网数据整理。

（注：本周中国人民银行人民币汇率中间价的平均值：1 人民币=4.51 铢，1 美元=6.95 人民币）

国家木薯产业技术体系产业经济研究室

2026 年 2 月 15 日

版权及免责声明：

1. 本周报（不含直接引用内容）版权属于国家木薯产业技术体系信息平台，**未经授权不得转载、摘编或利用其它方式使用上述作品。**已经本网授权使用作品的，应在授权范围内使用，**并注明“来源：国家木薯产业技术体系信息平台”。违反上述条款，本网将追究其相关法律责任**；

2. 为充分尊重知识产权，凡本周报引用的内容均已标注资料来源，目的在于**传递更多信息，不用于任何商业用途**，其观点并不代表本周报赞同其观点和对其真实性负责；

3. 周报**信息仅供参考，不作为投资者的参考依据**，因此不构成投资建议，若投资者据此操作，风险自担；

4. 如因作品内容、版权和其他问题需要与本网站联系，请在 30 日内通过本网站电话或邮件联系。