

# 2016 年电饭煲产品消费 趋势报告

---



中国家用电器协会

2016 年 10 月

## 2016 年电饭煲产品消费趋势报告

### 前言

“民以食为天”，主食是餐桌上的主要食物，是人们所需能量的主要来源。从远古到当代，人们的厨房一直在解决着吃饱和吃好的问题。作为厨房里最基础的主食工具，同样也在一步步完成着从“能用”向“好用”的革命性的蜕变。从农村的地锅到已走进千家万户的电饭锅，以及其他厨房设备的出现，都在印证着这一进步的历程。经过人们数以万次的实践证明，烹饪方法对于提升米饭的口感和营养非常关键。比较差的米，经过好锅的烹饪后口感会有明显提升。如果好米配上好锅，那么好米饭就可以轻而易举的实现。因此，我们可以说，好米饭来自“好米”+“好锅”。

## 第一章 好米饭的自我修养

通俗点来说，食≈吃饭，以“饭”指代各类食物，足以证明“饭”在中国人饮食中的重要性，一碗“好米饭”，可以为人体蓄力，为餐食增色，为生活添彩，那么一碗“好米饭”是怎么诞生的呢？

所谓“好米饭”，就是“好吃的米饭”。“怎样才算好吃”，是个“仁者见仁、智者见智”的问题，1000个人口中有1000种“好米饭”。随着时代变迁，米饭已经不再仅仅扮演满足温饱的主食角色，开始向膳食营养、口感风味、卫生安全等方面多栖发展。香、甜、软、糯、弹的口感和较好的营养成分等指标，从众口难调中脱颖而出，成为新时代“好米饭”需要具备的自我修养。

### 1.1 好口感的自我阐述

若是给香、甜、软、糯、弹加个诠释，就是指米饭具有固有香气，持香浓郁，颜色洁白，有光泽，并且米粒外观完整，表面无裂痕；有甜味，吞咽后有回甜感，并且具有纯正，较浓持久的米饭回香；入口咀嚼软硬适中，无粘牙感；具有较好的口腔回弹力，咀嚼无残留。更客观的口感标准，则可以参照GB/T15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》进行测量评价。

一般米饭的评价从以下几个方面来进行评价：米饭气味、外观、适口性、滋味、质地，具体描述如表1：

表 1 米饭感官评价内容与描述

评价内容		好米饭	差米饭
气味		特有香气：香气浓郁，香气清淡，无香气	有异味：陈米味和霉变味
外观结构	颜色	颜色正常，米饭洁白	颜色不正常，发黄、发灰
	光泽	有光泽	无光泽
	完整性	结构紧密	部分结构紧密，部分饭粒爆花
适口性	粘附牙齿的程度	清爽、无粘牙	粘牙
	软硬度	白齿对米饭的压力软硬适中	偏硬或偏软
	弹性	有嚼劲	无嚼劲，疏松，干燥，有渣
滋味	纯正性持久性	咀嚼时甜味、香味以及味道的纯正性、浓淡和持久性较好	较差
冷饭质地	成团性粘弹性硬度	冷却后米饭的口感粘弹性和回生性（成团性、硬度等）较好	较差

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

## 1.2 好营养的量化体现

除了具备好口感，“好米饭”还需要具备“好营养”。根据技术，每 100g 大米不仅能够提供约 346 千卡的热量，还具备多种营养成分。具体描述如表 2。

表 2 米饭的主要营养成分(每 100 克)

成分	含量	主要功能	加工过程中的可能变化
碳水化合物	77.2g	动力泉源、身体功能	淀粉糊化，更利于吸收
蛋白质	7.4g	制造身体所需基本的血、肉和细胞	适度变性或过度变性
脂质	0.8g	提供脂肪酸	形成米饭特有的风味
维他命 B1	0.11mg	调整体质、预防中暑	易高温氧化失活
维他命 B2	0.05mg	调整体质、肌肤再生	易高温氧化失活
维他命 E	0.46mg	活化体内细胞及血管，抗氧化	遇氧发生反应
钙	13mg	巩固骨骼及牙齿	无显著变化
铁	2.3mg	制造血液元素。不足容易贫血	
钠	3.8mg	维持身体内血液渗透压	
食物纤维	0.7g	防止便秘、癌症以及成人病	无显著变化
注：因米种及种植区域的差异，以上成分均为大约值。			

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

## 第二章 好米饭的诞生

### 1、 选材——选好米种

中国地域广阔，物产丰富，水稻主要分为粳米和籼米两大类，每类中包含众多米种，不同米种及不同区域的相同米种口感差异较大，下面列出了中国主要优质米种的分布地图及分类



(表 3)。

表 3 中国主要优质米种分布及分类

主要优质米种	产区	分类
长粒香	黑龙江绥化	粳米
稻花香	黑龙江五常	粳米
秋田小町	吉林梅河口、辽宁盘锦	粳米
越光	吉林东港、台湾台东	粳米
曲阜香稻	山东曲阜	粳米
洋县黑米	陕西洋县	粳米
小站米	天津	粳米
竹溪贡米	湖北竹溪	籼米
万年贡米	江西万年	籼米
丝苗米	广东增城	籼米
哈尼梯田红米	云南元阳	籼米

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

此外，中国周边水稻产地的优质米种，一直以来也是中国大米市场上的常客。

表 4 中国周边国家主要优质米种分布及分类

国家	典型米种	特点	分类
越南	占城稻	米粒粒形呈细长，米饭松散不粘。	籼米
泰国	Hom Mali 泰国香米	整米粒的平均长度不小于 7 毫米。口感等类似于国内的丝苗米。	籼米
日本	日本越光稻(コシヒカリ)、秋田小町等比较有名	圆形或者椭圆形，米饭的粘性大。。口感等类似于国内的长粒香和稻花香。	粳米
韩国	“一品大米”、“云光米”、“高品米”是其高品质水稻	圆形或者椭圆形，米饭的粘性大。。口感等类似于国内的长粒香和稻花香。	粳米
印度	印度 Basmati (巴斯马蒂、巴斯马蒂香米、印度香米)	米饭有很浓郁的香气。口感等类似于国内的丝苗米。	籼米

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

选好米，是做好米饭的基础。大米的好坏除了选择好的米种，还要关注到加工条件、加工原料的新鲜程度、加工过程中的抛光程度以及加工后配米的比例等。

## 2、选器——好电饭煲

好米饭的诞生，除了要有好的米种外，还要有恰当的烹饪过程，能够充分的展现好米种的优异口感和营养成分，甚至能够在一定程度上改善较差米种的口感和营养成分。能够把控这个烹饪过程的，当然是目前千家万户都在使用的电饭煲。

如何去判断一个电饭煲是好的呢？我们认为要从下面几个方面入手。

## 2.1、控制能力

电饭煲的控制能力应当主要包括对蒸煮程序的控制以及米水比例的控制。

蒸煮程序控制，直接关系到米饭的最终营养和感官品质。我们都知道，在煮饭的时候如果能先将米饭泡一二十分钟，最后米饭会好吃很多。将煮饭过程分为加热、保温浸润、升温至沸腾、保温焖饭 4 个主要过程，合理控制蒸煮米饭过程中各阶段的温度，就可以做出品质优良的米饭。目前，市场上售卖的微电脑电饭煲和智能电饭煲都可以对蒸煮程序的控制，尤其是智能电饭煲精准程度会更高。

米水比例控制，好的电饭煲应具备一定的米水比例的修正能力。由于不同的米，所放水的比例也是不同的。每个用户操作的习惯也有所差别，因此，能够根据用户的操作情况，适当的修正水米的比例也是非常重要的。智能电饭煲通过电脑控制，实现人机交互，具备水米比例的修正能力。

## 2.2、加热方式

从生米到米饭，是一个加热的过程。在这个过程中，加热的温度曲线以及加热方式，对好米饭的诞生，也起到至关重要的作用。



目前市场上销售的电饭煲有电热盘加热和 IH 电磁加热两种主要类型。电热盘加热是通过电热盘上的铝金属加热后再传导给锅内胆所实现的。此种加热方式的特点是加热快、价格低。机械电饭煲、微电脑电饭煲多采用此种加热方式。

IH 电磁加热则通过电磁感应内锅胆直接发热。此种加热方式的特点是立体加热，加热更均匀，热效率高，控温更精准。如图：



IH 电磁加热示意图

从目前的各种实验测试结果表明，IH 电磁加热方式的电饭煲烧制米饭的效果上比其他饭煲更胜一筹。

同时，不同品种的米由于其所含淀粉等物质的差异需要的加热曲线也有所区别，不同加热阶段的温度和时间差异都会影响米饭的品质。设置适当的加热曲

线一方面需要企业对各种不同米种的特性做潜心研究，并设置在锅的控制程序中；另一方面对电饭煲的技术也提出了一定要求：从加热方式上看，IH 技术更能够按照加热曲线精准的控制加热过程；未来，智能升级也使得用户通过互联网技术按照米种下载个性化菜单成为可能。

### 2.3 微压力控制

目前市场上的部分电饭煲具有微压控制功能。比如，传统的机械式电饭煲通过底盘提供热量，由于热源自下而上，导致米饭受热不均匀。增加微压力控制后，可通过对内胆加压，使大米加热均匀。同时，增加压力后电饭煲内的烹饪温度可达到 105℃，内胆里的水分和热量可以很充分渗透到米粒内部，更充分地释放大米的糖分和营养，使米饭口感更佳，香糯感更好，颗粒感也有所提升。

微压技术起源于日本，目前主要有多段压力控制、可变压力控制、恒定压力控制等几种类型。

### 2.4 好内胆

好电饭煲一定要有一个好的内胆。尽管各个商家推出的内胆及涂料特点各不相同，但向消费者传达的宗旨是唯一的，希望消费者选择有好内胆的锅。通常情况下，应选择厚实的内胆，这种内胆加热更均匀，蓄热能力更强；内胆涂层也十分重要，应选择具有安全/耐久/不粘/易清洁等特性的涂料，因为好的涂层，具备更好的导磁性、导热性。

目前市场上电饭煲内胆按材质分类情况如下：

表 5 电饭煲内胆材质

内胆分类		特点
金属内胆	铝内胆	. 导热速度快 . 成本低、材质轻
	铁内胆	. 导磁性高，可直接用作 IH 电磁加热，实现大火力、快速加热的效果 硬度高，不易变形，坚固耐用
	复合材料内胆	. 复合锅胆由两种及以上金属材料组成，兼具导热性、导磁性好特点 . 多应用于 IH 电磁加热电饭煲上
非金属内胆	陶瓷内胆	. 陶胆天然健康，蓄热能力强
	炭锅胆	. 导磁性能好，发热性高，导热性出色，有远红外效果，多用于 IH
	石质内胆（如麦饭石）	蓄热能力强，远红外，释放微量元素

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

表 6 电饭煲内胆涂料

涂料分类	特点
氟树脂涂料	. 不粘性好，易清洁 . 耐腐蚀性强
陶瓷涂料	. 天然健康 . 硬度高、耐磨抗刮伤、耐久性好，耐高温 . 光滑度好
PFA 粉体涂料	. 具有优异不粘性，耐久性好，使用时间更长 . 耐腐蚀性更好 . 易清洁

资料来源：中国家用电器协会电饭锅专业委员会提供

### 第三章 电饭煲市场及消费趋势分析

目前，中国市场上，电饭煲产品主要类型以机械型电饭煲、微电脑电饭煲，智能电饭煲为主，机械型电饭煲和微电脑电饭煲以其价格优势满足国内消费群体的需求，但随着人民生活水平的提高，消费者对“好米饭、健康米饭”品质诉求的不断提升，智能型电饭煲市场份额得到进一步扩大，特别是 IH 型智能电饭煲得到高速发展，据奥维云网数据显示，预计到 2016 年底，IH 电饭锅市场份额有望达到电饭煲市场总体份额的 50%，其中北京市场，IH 智能电饭锅普及率有望超过 70%；

从价格方面看，电饭煲产品向中高端方向发展，以 1500 元以上电饭煲为例，2016 年上半年该价格段产品市场占有率增长较快，其中线上占有率增长 0.5 个百分点，线下占有率增长 6 个百分点。

从消费趋势上，呈现以下几个特点：

#### 1、高端化、时尚化、小容量成新宠

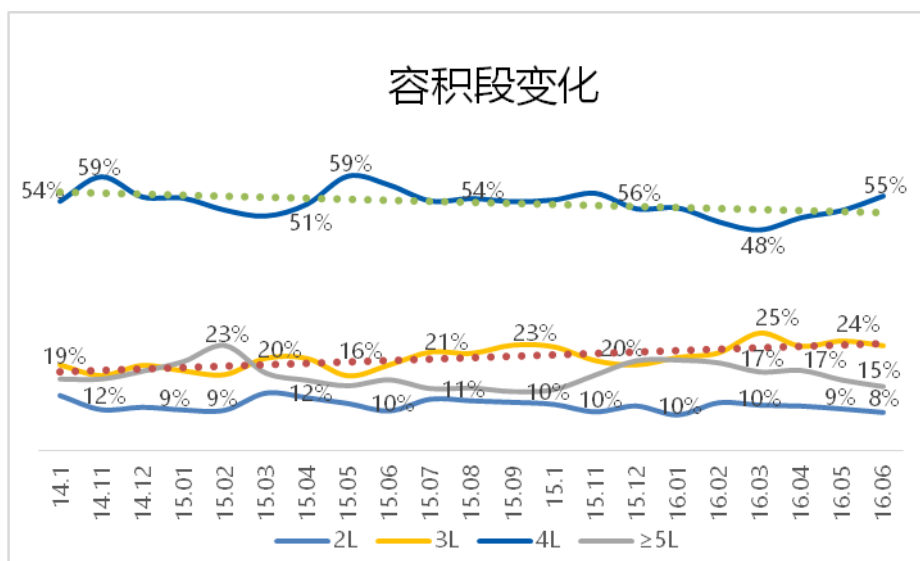
随着中国城镇化进程加快，消费群体年轻化的趋势越来越突出，对电饭煲的需求也呈现出向高端化、时尚化、小容量趋势发展。

根据奥维云网数据显示，线上 4 升主流容量段显现缩水趋势，与之相应的 3 升小容积段比重拉升。造成这一改变的主要原因有：

原因 1、人口结构改变，单身、两口、三口之家增多。

原因 2、差异化需求，老年人需要更绵软的口感，且饭量少不愿意吃剩饭；婴幼儿的营养餐。

原因 3、生活压力较大，烹饪几率小，家来客、饮食人口增多时多选择外出餐厅就餐。

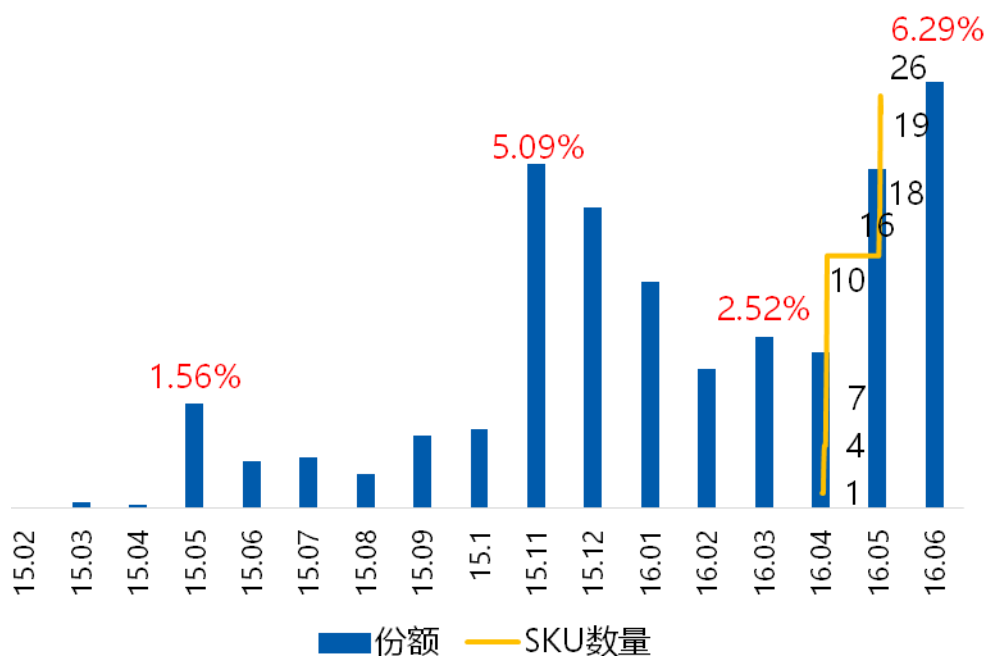


(奥维云网数据)

## 2、智能化、wifi 远程控制成为新特点

伴随着移动互联网的高速发展，人机交互、重视体验成为家电产品发展的大趋势。电饭煲作为生活家电中必需品，智能化、wifi 远程控制成为电饭煲的新特点。

### 电饭煲WIFI产品份额、SKU数量



(奥维云网数据)

## 第四章 总结

综上所述，要做出一碗好吃又不流失营养的米饭，选择“好米”+“好电饭煲”这一组合，显得尤为重要。其中以下几点是选购电饭煲时需要注意的。

### 1、选择更科学的电饭煲加热方式和控制技术

例如 IH 电饭煲，它通过电磁环绕立体加热，使加热更均匀，热效率更高；同时，其精准的控制技术，可以针对不同的米种进行准确地火候控制，为好米饭的诞生提供大火力。同时，防止蒸煮过程中大米中的营养成分流失，并且提升米饭的口感。

### 2、好的内胆

通常情况下，应选择厚实的内胆，这种内胆加热更均匀，蓄热能力更强；内胆涂层也十分重要，应选择具有安全/耐久/不粘/易清洁等特性的涂料，因为好的涂层，具备更好的导磁性、导热性。

### 3、选购电饭煲要关注具体使用人群的特点

针对中国地域广、生活差异大等国情特点，根据实际使用人群应选择不同特点的具体产品。不能一概而论之。例如，针对老人人群，应选择更易操作，具备大画面、有语音提示、大按键的产品；而高原地区消费者，应选购针对该地区设计的带有一定压力的电饭煲，方可更适合高原区域使用。

蒸米饭看似简单，但也需要一些小技巧。在常规的烹煮过程中，搓米、浸泡、蒸煮、搅拌这几项程序样样不能少。尤其是浸泡，这一环节做得好，可以大大提升米饭的口感。一般建议，水米比例配好后浸泡 30 分钟再进行蒸煮，效果最佳。目前，IH 电饭煲的各项蒸煮功能中都包含浸泡这一环节，一键就可以轻松搞定。但如果你选择的电饭煲蒸煮过程中没有浸泡环节，建议先将米浸泡，再进行蒸煮，

口感更佳。