



2026-2032全球与中国纳米包埋食品活性成分市场调研报告

【行业】:食品及饮料 【报告编码】:178096996964193

【出版时间】:2026-06-09 【订购热线】:+86 180 2246 3983

【电子邮件】:market@winmarketresearch.com

【报告价格】: ¥18900.00 中文电子版
¥18900.00 英文电子版
¥37800.00 中文+英文电子版

内容摘要

根据统计及预测，2025年全球纳米包埋食品活性成分市场销售额达到了8.70亿美元，预计2032年将达到19.34亿美元，年复合增长率（CAGR）为12.0%（2026-2032）。地区层面来看，中国市场在过去几年变化较快，2025年市场规模为百万美元，约占全球的%，预计2032年将达到百万美元，届时全球占比将达到%。

本文研究全球及中国市场纳米包埋食品活性成分现状及未来发展趋势，侧重分析全球及中国市场的主要企业，同时对比北美、欧洲、中国、日本、东南亚和印度等地区的现状及未来发展趋势。

纳米包埋食品活性成分是指将维生素、矿物质、植物多酚、类胡萝卜素、Omega-3 脂肪酸、植物甾醇、功能性脂质、风味活性物及其他食品级营养活性物，通过脂质体、纳米乳液、固体脂质颗粒、生物聚合物颗粒、包合物或复合胶体体系进行纳米尺度或亚微米尺度包埋后形成的功能性食品配料。该产品通常以粉末、液体浓缩液、乳化预混料、颗粒或分散液形式供应，核心功能是保护活性物免受氧化、光照、热加工、酸碱环境和储存损耗影响，同时改善水分散性、掩味效果、胃肠释放和吸收效率。主要生产与技术布局集中在美国、德国、意大利、荷兰、日本、中国、印度、以色列、澳大利亚和韩国等地区，应用于功能饮料、营养补充剂、强化食品、乳制品、运动营养、健康零食、特殊营养食品和植物基食品等场景。

全球纳米包埋食品活性成分市场正在从“提高稳定性”的单一技术卖点，转向“提高配方可用性、吸收效率和产品差异化”的系统型解决方案。功能饮料、膳食补充剂、运动营养、健康老龄化、肠道健康、免疫支持、抗氧化和体重管理等消费主题持续扩大，对脂溶性、易氧化、难溶或有明显风味缺陷的活性成分提出了更高要求。纳米包埋技术能够使姜黄素、辅酶 Q10、维生素 D、维生素 C、类胡萝卜素、植物多酚和 Omega-3 等成分更容易进入水基食品体系，并在货架期、口感和吸收表现之间取得更好的平衡，因此正在成为高端功能食品和精准营养配方的重要技术底座。

市场挑战主要来自法规审查、标签透明度、消费者对纳米技术的认知差异、规模化生产成本以及不同食品基质中的稳定性验证。与普通包埋或传统乳化产品相比，纳米包埋食品活性成分对粒径控制、载体安全性、批次一致性、活性物保留率、释放曲线和消化行为验证要求更高，企业需要同时具备食品配方、胶体化学、干燥工艺、法规合规和客户应用开发能力。未来下游需求将更多集中在即饮功能饮料、粉末冲调营养、软糖和片剂补充剂、乳制品强化、植物基营养和医疗营养食品中，具备清洁标签载体、高载量、低异味、良好复溶性和可量产成本优势的产品将优先获得品牌客户导入。

本文重点分析在全球及中国有重要角色的企业，分析这些企业纳米包埋食品活性成分产品的市场规模、市场份额、市场定位、产品类型以及发展规划等。

主要企业包括：

AQUANOVA AG
Indena S.p.A.
Lubrizol Corporation
Balchem Corporation
ADAMA Ltd. / Lycored
Verdure Sciences
OmniActive Health Technologies
Pharmako Biotechnologies Pty Ltd
BART Sp. z o.o.
LIPOSOMA B.V.

LivOn Laboratories
Quicksilver Scientific
Taiyo Kagaku Co., Ltd.
SPIC Corporation
Korea Liposome Co., Ltd.
台灣活性脂質股份有限公司
Bionutricia Manufacturing Sdn. Bhd.
大连医诺生物股份有限公司
音芙医药科技（上海）有限公司
郑州瑞普生物工程有限公司
ActiNovo GmbH

Lipolife

按照不同产品类型，包括如下几个类别：

粉末形态

液体形态

凝胶与膏状形态

按照不同粒径规格，包括如下几个类别：

亚微米级（100~1000纳米）

真纳米级（