

1 可可全球供应 缺口达37.4万吨

从农场到工厂，每一块甜蜜的巧克力背后，都有着可可种植农民的辛苦劳作。可可树的平均寿命是25-30年，一般在种植3年后才能开花，4至5年开始结果。从果实中取出的豆子，经过发酵和干燥后，才能作为原料运送到世界各地的巧克力工厂。

全球大部分可可产自西非，据说世界上每6块巧克力中，就有1块的原料来自加纳。不过，自去年以来，加纳和科特迪瓦的可可出现大面积歉收——这两个国家在2022年至2023年期间，生产了世界上58%的可可，由此导致全球面临60多年来最大的可可供应短缺。

可可树生长在赤道附近，对气候变化非常敏感。然而，在全球需求不断增长的背景下，更频繁的热浪、强降雨和干旱，正在损害收成并削弱供应。

研究显示，在短期内，温度变化增加1%，会导致第二年可可产量下降6.72%，第二年下降9.03%。

可可植物特别容易遭受干旱灾害，缺水会导致产量低下，而持续降雨，又很容易导致高度传染性的黑豆疫病广泛传播。

比如，去年第四季度，加纳和科特迪瓦降雨过多，就导致肿芽病毒和黑疫病暴发。为此，加纳可可委员会近日将2023至2024年可可产量预期下调到50万吨以下，比原计划的80万吨减少了近40%。

国际期货研究所农产品事业部分析师徐远帆表示，据气象机构预计，2030年之前，西非部分地区可能长期遭受高温干旱等极端气候影响，所以短时间内，科特迪瓦和加纳的可可产量很难恢复。尽管巴西和厄瓜多尔等国积极扩产，但新种植的可可树，需要几年才能结出果实，因此可可的供需结构，未来几年都将处于偏紧局面。

国际可可组织预测，预计2023-2024年度，全球可可供应缺口达37.4万吨，为六十多年来最大供应赤字，是去年7.4万吨供应缺口的五倍。与2022-2023年相比，全球可可供应量预计将下降近11%。与此同时，世界对巧克力的需求只增不减。近几十年来，可可的需求翻了一番，造成了巨大短缺。

2 价格暴涨暴跌 可可坐上“过山车”

可可豆作为制作巧克力的关键原料，其价格变动一直牵动着食品市场的神经。近年来，国际可可期货价格经历了增速超越黄金的“历史性暴涨”。去年，纽约可可期货的累计涨幅达到309%，虽然略逊于英伟达的同期涨幅(+352%)，但已超过了比特币(+237%)。

今年初以来，可可豆价格更是一路飙升。根据联合国贸发会议(UNCTAD)大宗商品价格监测，2022年7月至2024年2月期间，可可的成本飙升了136%。随着投机资金入场，可可期货年内涨幅一度接近200%。

4月份，美国纽约可可期货价格曾创下每吨12261美元的新高，而去年同期，价格仅为3000美元左右。

不过，在头几个月价格暴涨之后，可可目前显然已陷入大幅波动的“悠悠球”模式。4月29日，可可期货有所下跌，至10235美元/吨。

5月13日，美国洲际交易所(ICE)报价显示，可可期货暴跌19%，终场收在每吨7166美元，创60年来最大单日跌幅，也较4月19日的11722美元回档近四成。

面对价格起伏不定的可可，多家巧克力巨头警告：失控的市场已脱离基本面。

不过，虽然5月13日可可价格大幅下跌，但今年迄今为止，可可价格仍累计上涨近70%，在过去12个月里上涨了137%。

更重要的是，业内人士指出，可可本轮回调，主要是流动性缺乏所致，市场基本面并未变化，预计可可今年将连续第三年供不应求。

国际可可组织发布的预测也显示，全球巧克力和巧克力产品市场仍处于增长态势，预计未来几年，年增长率将超过4%。再加上气候变化加剧对可可生产造成的威胁，到2025年，可可价格可能仍会保持高位。

全球面临60多年来最大的可可供应短缺 可可豆变“金豆豆” 巧克力“压力山大”



主笔：于梅君

“5·20”寓意“我爱你”，不少年轻人会选择甜蜜的巧克力表达爱意，不过，今年一些品牌巧克力价格有所上涨，涨价背后，是可可价格的一路飙升。最近可可更是上演“过山车”行情，前一天人们还在为暴涨10%而兴奋，后一天又会因狂跌10%而痛心。疯狂的可可，正在席卷全球。

巧克力的区分

纯可可脂	VS	代可可脂
昂贵	价格	便宜
入口即化 醇香浓郁 不易存储 易融化	口感	蜡质感 不易融化 表面光泽好 保持性强
天然可可豆中提取	外观	植物油氢化加工
健康	原料	含反式脂肪 危害较大
需调温制作	营养	无需调温制作

黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力
含有可可脂 可可粉 可可浆 及其他	含有可可脂 奶粉 不含可可粉 奶味较浓 口感较甜	可可脂多 可可粉少 乳制品多 口感细腻 丝滑

3 原料大幅涨价，巧克力要吃不起了？

可可被广泛用于巧克力和糖果中。目前可可上游供应持续收紧，使得中游贸易商持续提高收购价格，下游巧克力生产商原料成本不断上升。

荷兰合作银行大宗商品分析师保罗表示，全球正面临60多年来最严重的可可供应短缺，对可可豆终端用户来说，今年是采购非常难的一年，巧克力、糖果、巧克力饮品等，都面临较大的涨价风险。

巧克力涨价，最先受到影响的是大量使用巧克力的烘焙行业。

以烘焙常用的巧克力品牌——嘉利宝为例，同一渠道同规格产品，实付价增长约2倍。其旗舰店客服表示，因可可原料涨价，从4月开始，所有巧克力价格都相应上浮。社交平台上，有烘焙从业者抱怨巧克力涨



可可种植园内的可可果实。

价离谱，也有人呼吁同行赶紧囤货。

高昂的可可价格，也在侵蚀巧克力生产商的利润。厂家正试图通过缩小尺寸或涨价方式，将可可涨价带来的压力转嫁给消费者。如玛氏缩小了一些巧克力棒的尺寸，“好时”推出一款只蘸了部分巧克力的Kit Kat，包括雀巢、亿滋在内的公司，则采取了直接提价的方式。

亿滋表示，去年将巧克力价格上调了15%，并将考虑进一步提价，以帮助实现2024年的收入增长预期。

“好时”去年就提高了价格，并不排除进一步涨价的可能性。早些时候，“好时”还就可可价格飙升发布了盈利预警。

数据显示，自去年初以来，美国主要商店出售的巧克力价格上涨了近15%，但巧克力销量不增反降，较2022年萎缩5.3%。在人均巧克力消费排名全球第一的瑞士，2023年，人均购买近11公斤巧克力，较2022年也有所下降。这表明，在高通胀环境下，消费者对食品价格的波动尤为敏感。

“国内市场上，可可原料比去年同期上涨70%—90%。”每日黑巧创始人周晟在接受媒体采访时介绍，近期可可豆期货交易价格显著上涨，对整个巧克力行业都是一个挑战。

为降低成本压力，不少厂家也开始调整成分，制造纯度较低的巧克力。“好时”近期就宣布，将推出焦糖夹心巧克力、柠檬味巧克力棒等新品，通过添加更多风味原料，降低可可比例，以避免产品涨价太多。

巧克力给人的感觉是“丝滑甜蜜”，心情不好时，只要吃上一口，就能给人满满的幸福感。市面上的巧克力琳琅满目，它们有什么区别？

可可如何做成巧克力

传统巧克力配方主要以可可脂为主，需要先从小可可树上摘下成熟的可可果，可可果的味道是酸甜的，果肉呈白色，有些黏稠，和山竹有点像，每一个可可果中都包裹着25—40颗可可豆。

将可可豆抠出来，在室温下发酵，数天后，可可豆会渗出液体，并且变成棕色。将液体擦干后晾晒，再用烤箱烘烤20分钟左右，去除豆衣，得到的棕色豆子就是可可豆啦！

将去皮后的可可豆捣成粉末，隔水加热融化成黏稠的液态，将液态可可脂倒入模具中，再冷藏定型，传统巧克力就做好了。

不过，这样做出来的巧克力普遍比较苦，为此，市面上的巧克力不仅有不同的可可脂含量，还有很多产品加了糖，口味上要甜一些，也有一些巧克力会添加代可可脂成分。

代可可脂要少吃

可可豆主要产于赤道南北纬18度以内的狭长地带，因此用传统方法制作巧克力的可可脂很有限。

于是，“代可可脂”就应运而生了，用它做巧克力，成本只有可可脂巧克力的一半。

代可可脂是一种人造硬脂，是采用植物油经氢化工艺制成的，与可可脂差异很大。

虽然二者主要成分都是脂肪，但可可脂中的硬脂酸，可降低血液中的胆固醇。可可脂还含有多酚类物质，有抗氧化作用，对预防心血管疾病有益。

而代可可脂中的月桂酸，可能含有反式脂肪酸，经常摄入反式脂肪酸，会增加血液黏稠度，促进血栓形成，增加患糖尿病的风险。

还有研究表明：大量食用代可可脂巧克力，其中的蛋氨酸能促使动脉硬化形成，皂角苷会导致碘缺乏，嘌呤会促使痛风发作。

所以，代可可脂巧克力要少吃！

如何分辨是不是代可可脂巧克力？最直观的判断方式，就是看包装上的配料表和产品类型。

我国规定，在制作巧克力时，如果代可可脂的添加量超过5%，就应在包装上标注“代可可脂巧克力”。

不同巧克力有啥区别

根据可可脂含量的不同，市面上常见的巧克力分为三种：黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力。

黑巧克力：总可可固形物要求≥30%，呈棕褐或棕黑色，有可可苦味。

白巧克力：含20%以上可可脂和14%以上含乳成分，但不含可可粉，也没有可可固形物，奶味较浓，口感较甜。

牛奶巧克力：在巧克力中添加乳制品，含乳成分大于12%，总可可固形物要求≥25%，呈棕色或浅棕色，具有可可和牛奶风味。

这三种巧克力，更推荐黑巧，因为它含一些对健康有益的成分，如可可黄烷醇、可可碱、多酚等。如果受不了它的苦，可试试总可可固形物含量为70%—75%的黑巧克力。

都叫巧克力 味道大不同

知多一点