

今天介绍一下红枣期货，用一句话形容一下红枣这个品种：“世界红枣在中国，中国红枣在新疆”。我国枣种植面积及产量居世界第一，占世界枣种植面积及产量的98%以上。”

一、新疆红枣生产近年来总体情况

新疆土地广阔，气候干燥、少雨，适合红枣种植。2005年以后，新疆大量移植内地枣树，红枣产业迅速发展。

2005-2011年间，新疆枣树种植面积快速增长。2012年以来，新疆红枣供应持续增长、价格有所下滑、种植收益随之降低。为促进红枣产业持续健康发展。新疆地方政府提出林果产业尤其是红枣产业“提质增效、控制产量”发展战略，截至2017年，新疆枣树种植面积逐渐稳定在40-50万公顷左右的水平，红枣产量逐步稳定在270万吨左右的水平。

新疆红枣主要种植在南疆地区。2017年，南疆枣树种植面积占全疆总面积的70.36%，并呈现环绕塔里木盆地分布的态势，即主要分布在阿克苏、喀什、巴州、和田及新疆生产建设兵团所属的团场等地。

二、红枣概述

1. 产业链

红枣产业链分为四个环节，分别是红枣种植、红枣收购、加工生产、终端消费。总体来看，红枣产品加工水平较低，红枣产业链较短。我国红枣种植呈现三个显著特点：一是种植区域集中度较高；二是种植面积及产量呈快速上升趋势；三是灰枣品种优势较为明显。新疆已经成为我国最重要的红枣产区。红枣收购环节，主要由各类加工企业负责，红枣加工企业向枣农、合作社采购红枣通货作为下一步加工生产的原料。

加工生产环节主体由各类加工企业构成，从事红枣的粗加工和深加工。该行业属农副产品加工行业。销售主体主要由加工企业、商超、电商、批发市场构成，负责红枣产品的营销。

2. 红枣加工

(1) 红枣原枣加工

红枣原枣加工是指对红枣进行分拣、除杂、清洗、烘干、分级、杀菌等处理，加工制成红枣原枣产品。

(2) 红枣的粗加工

红枣的粗加工是指在不改变干制红枣原始形态的基础上，通过简单的切割或者搭配其他干果的方式进行加工。该加工方法也可归结为原枣加工方式的一种。例如枣夹核桃、枣切片、枣切条等。

(2) 红枣的深加工

红枣的深加工是指通过发酵、研磨及分离提取等工艺，完全改变红枣原始形态特征的加工方法。例如枣泥、浓缩枣片、枣酱、枣酒、枣醋、枣奶、枣饮料、枣香精、枣色素、环核苷酸糖浆等。其中，枣泥、浓缩枣片、枣饮料是常见的深加工产品。

三、关注红枣重要因素

1、季节性特征鲜明

每年10月至次年3月是红枣的销售旺季。主要原因一是红枣在秋季大量上市刺激了消费欲望；二是随着秋冬季天气的转冷，人们对鲜果需求下降，而营养价值较高的红枣作为滋补品的消费需求增加；三是红枣具有“红红火火”的寓意，随着传统重大节日如中秋、元旦及春节的相继到来，寓意良好的红枣消费逐步走高。

每年4月至9月是红枣的销售淡季。主要原因：一是春夏季水果品种丰富，红枣的替代品较多；二是天气转热，人们更倾向选择鲜嫩多汁的新鲜水果。

2、地域特征显著

整体来看，红枣在南北两地市场的销售形式存在差异。北方消费红枣以大枣居多，包括灰枣、骏枣、哈密大枣、贡枣、滩枣，其中以灰枣、骏枣居多，品牌比较分散，消费者购买后多作零食食用。南方消费以灰枣为主，多用红枣来煲汤，加工品红枣蜜饯、脆枣在南方市场颇受欢迎。

3、红枣储存情况

温度及湿度是影响红枣储存的两个重要因素。温度过高或湿度较大的环境都容易导致红枣出现发霉变质等物理变化，因此红枣需要在零度左右的冷库储存。一般情况下，红枣在-4°至-5°的储存湿度条件下可存储2年以上。以内地与新疆气候来看，仓储要求有所差异。受气温及干燥度等因素影响，新疆红枣在4月前不需要用冷藏库进行保存，进入5月份后，气温升高，若不进入冷库储存，红枣容易变质，因此一般情况下，以4月为分界线，新疆的红枣必须进入冷库。

较之于新疆，内地的高温及高湿环境更容易使红枣发生质量变化，因此红枣进入内地必须进入冷库以防变质。

4、红枣流通情况

由于新疆已成为我国最重要的红枣供应地区，红枣产业呈现出“新疆生产，内地中转，南北分销”的贸易格局。新疆红枣出疆线路有两条：一条是南线，即新疆和田、且末、若羌地区红枣通过新疆南线出疆，经过西宁、兰州进入内地；另一条是北线，即喀什、阿克苏、巴州地区红枣通过新疆北线出疆，经过嘉峪关、张掖、兰州进入内地。

五、红枣品种期货合约