

牛肉价格“大跳水”

昔日“牛魔王” 为啥如今这么“亲民”？

牛肉价格更“亲民”了？近日，牛肉价格“大跳水”“牛肉降到猪肉价”的说法不绝于耳。据农业农村部最新监测，截至6月2日，全国农产品批发市场牛肉平均价格为61.61元/公斤。相较于5月牛肉零售价格89.18元/公斤，牛肉正在更频繁地出现在市民餐桌上。曾经有点小贵的牛肉，如今呈现出“亲民姿态”，牛肉为啥会跌价？

价格降

线上线下牛肉价格均下降

记者查阅广州菜篮子平均价格后发现，根据6月3日数据，广州全市鲜牛肉零售价格为113.33元/公斤。而在中心城区的部分农贸市场和商超，各种品类的牛肉价格呈现出不同幅度的下降，降幅在10%至20%之间。

在天河区棠下棠德综合市场，有四五个档口正在售卖牛肉，雪花牛肉、吊龙等价格普遍在60元/斤-80元/斤不等。牛肉档老板高先生告诉记者，最近牛肉市场整体下降，只有部分产地牛肉没有太大降幅：“我们卖的都是云南黄牛肉，最近牛肉打折，平均每斤降了3元到5元。现在我们摊位的雪花牛肉70元一斤、吊龙60元一斤。”

在线上平台，牛肉价格也迎来较大幅度下降。在朴朴平台，几款鲜牛肉正在打折销售，其中简装鲜牛肉39.9元/斤。在盒马平台，安徽农家土黄牛腱子肉约45元一斤，湖南散养黄牛牛腩肉54元一斤。随着牛肉价格的下跌，不少市民偏向于购买牛肉。

为何跌

供应端变化，造成价格下跌

据报道，中国·农港城肉类市场牛羊肉铺位经理任灵飞介绍，眼下中国·农港城内牛肉的平均批发价为30元/斤、羊肉25元/斤，可以说是“大跳水”。“自从春节过后，牛肉价格就呈下降趋势。特别是近两个月，价格下跌更为明显，接近羊肉价格。”对于数月来牛肉价格下跌的原因，任灵飞认为，主要是供应端的变化。一是国内的养牛量、出栏量增加了，二是进口牛肉大幅增加。两者叠加，牛肉的市场总供应量增加很快，必定导致售价下滑。另一方面，随着生鲜电商的发展，市民的牛肉采购渠道也多样化了，不一定要从菜场上购买鲜牛肉。

不过任灵飞也表示，下半年，牛羊肉价格可能将逐步止跌回升。“牛肉价格不会一直跌。因为养牛的成本在那里，肉价太低，养牛户就少养或不养了，市场就会出现调整。”

牛肉消费与季节有很大的关系。“夏天本就是肉类

销售的淡季，天气热了，有人觉得牛肉性温，吃多了容易上火。天气转凉后，大家则会多买些牛羊肉进补。”按照市场行情，任灵飞预计，牛肉价格将在9月前后发生变化，在明年春节期间达到高位水平。

“牛腱子已经跌了十几天了。天热了，吃牛羊肉的人少了，价格自然也就下来了。之前火锅店的需求比较多，现在少了，批发价也低了。等到天冷了，价格有望再度回升。”北京牛街牛羊肉店销售人员告诉记者。

影响

价格走低引发业绩亏损

A股上市公司鹏都农牧主要业务为农资与粮食贸易、肉牛业务、肉羊产业和乳业。截至5月31日收盘，鹏都农牧股价收报0.95元/股，收盘上涨2.15%，5月累计跌幅为12%。

从上市公司表述看，牛羊肉价格去年已“遇冷”。5月25日，鹏都农牧在回复深交所的年报问询函时表示，2023年，肉羊业务2023年度税前经营性亏损约3.1亿元，其中毛利亏约1.1亿元，计提存货跌价准备超1.3亿元；肉牛及屠宰肉制品业务2023年度税前经营性亏损约3.2亿元，其中毛利亏约1.2亿元，计提存货跌价准备约1.7亿元。

鹏都农牧表示，2023年国内牛肉市场价格进入下行通道，全年牛肉(去骨)批发均价80多元/公斤，月度牛肉价格跟随活牛价格起伏而产生波动，且在12月传统消费旺季降到超过80元/公斤，成为2019年11月份以来月度价格最低点。2023年我国进口牛肉市场同样“遇冷”，平均到岸价格5000美元/吨，同比下跌21%。

除牛价下行外，国内肉羊价格也呈现下滑态势。由于活羊出栏价格与终端消费价格不对等、进口羊肉的冲击等因素影响，造成活羊出栏价格持续下滑。

分析

牛羊肉价格今后怎么走？

专家预计明年或触底反弹

中国农业科学院农业经济与发展研究所研究员杨春预计，全国牛羊肉价格在8月份前后产生变化，在明年春节期间达到高位水平。展望下半年，

牛羊肉价格可能将逐步止跌回升。由于养殖效益回落，一定程度上会影响养殖户补栏积极性，生产端逐步有所调整。今年一季度，全国牛存栏1亿头，同比下降1.4%；羊存栏3.2亿只，同比下降2.8%。与此同时，全国猪肉价格同比有所上涨。牛羊生产端的逐步调整，猪肉价格小幅回涨，将缓解后期牛羊肉价格下行压力。

不过，中国畜牧业协会牛业分会报告显示，根据“牛周期”以及结合国内经济社会总体形势判断，2024年国内肉牛市场行情大概率仍将低位运行。

独立乳业分析师宋亮告诉记者，近年来国内肉牛存栏快速增长，又加上淘汰奶牛带来增量，叠加需求端的放缓，共同导致牛肉价格的回落。淘汰奶牛价格大跌在某种程度上也反映了行业产能调整的强度，预计明年行业会触底，冲击肉牛市场的情况也会好转。

■相关链接

五个步骤挑选好牛肉

第一步，看颜色。新鲜牛肉的肌肉呈现出来的颜色是均匀的红色，脂肪是白色或是乳黄色的，具有光泽度；摆放过的次鲜肉在色泽上开始转暗发黑，而变质的牛肉在色泽上呈现暗红色，没有光泽。

第二步，闻气味。新鲜的牛肉凑近闻，气味正常，带有一点腥味或是草的芳香味。

第三步，摸黏度。屠宰鲜牛之前是要断水断料的，优质的牛肉含水量较低，所以新鲜牛肉摸起来不黏手，并且牛肉表面有风干膜，稍微有些干燥；次鲜肉的话表面干燥且黏手，而变质肉则会呈现表面极度干燥或发黏的状态。

第四步，试弹性。用手按压牛肉，新鲜牛肉的凹陷处能立即恢复，弹性大。

第五步，掐水分。当用手挤压新鲜牛肉切割面时，表面干燥，肉质紧实，没有水析出的，品质一定不会差。

综合羊城晚报、半岛晨报、极目新闻、光明网