

物流名词解释：冷链物流 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/459/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E5_90_8D_E8_c31_459467.htm 我国物流发展呈现发展速度加快、企业成长加速、市场竞争加剧的三大特点。市场竞争的加剧导致专业分工加快，需求的专业化带一市场的细分化，出现了诸如汽车物流、医药物流、烟草物流、粮食物流、冷链物流等等更加专业的物流企业。由于连锁经销体系的兴起，食品流通形态的变革，专业分工细化和低温食品的逐渐普及与成熟，使冷链物流急骤升温，成为人们关注的焦点。冷链物流泛指冷藏冷冻类食品在生产、贮藏运输、销售，到消费前的各个环节中始终处于规定的低温环境下，以保证食品质量，减少食品损耗的一项系统工程。它是随着科学技术的进步、制冷技术的发展而建立起来的，是以冷冻工艺学为基础、以制冷技术为手段的低温物流过程。冷链物流的适用范围包括：初级农产品：蔬菜、水果；肉、禽、蛋；水产品、花卉产品。加工食品：速冻食品、禽、肉、水产等包装熟食、冰淇淋和奶制品；快餐原料。特殊商品：药品。由于食品冷链是以保证易腐食品品质为目的，以保持低温环境为核心要求的供应链系统，所以它比一般常温物流系统的要求更高、更复杂，建设投资也要大很多，是一个庞大的系统工程。由于易腐食品的时效性要求冷链各环节具有更高的组织协调性，所以，食品冷链的运作始终是和能耗成本相关联的，有效控制运作成本与食品冷链的发展密切相关。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com