

物流资讯：冷链物流的发展策略物流师资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/535/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E8_B5_84_E8_c31_535623.htm 据国家统计局统计，2003年我国粮食总产量43070万吨，油料2811万吨，糖料9642万吨，肉类6932.9万吨，禽蛋2606.7万吨，奶类1848.6万吨，水产品4706.6万吨，水果14517.4万吨，我国粮食、肉类、禽蛋、水产品、水果的产量已位于世界第一。然而，我国农产品在采摘后损耗惊人，采摘后损耗水果约占20-25%，蔬菜约占30%，损耗量也占世界首位，损耗量高达上亿吨，价值750亿元人民币，每年腐烂损耗的果蔬几乎可满足两亿人口的基本营养需求。这其中最主要的是我国在食品冷藏链环节中采摘后仓储和运输的落后，食品冷藏链流通网络的不健全，缺乏完善的食品冷藏链体系。据中国制冷空调工业协会高级工程师姚国琦介绍，目前，国际上发达国家已建立了完善的各类低温食品冷藏链。在美国，冷冻食品的年产量达2000万吨，品种3000种，人均年占有量达60公斤以上；在欧洲，冷冻食品年消费量超过1000万吨，人均占有量30公斤；日本冷冻食品人均占有量接近20公斤。而我国食品冷藏上个世纪九十年代才真正起步，冷冻食品的人均占有量还不足10公斤。与发达国家相比，我国冷冻食品无论在品种、数量上，还是食品冷藏链在设备、技术水平上都存在不少差距。早在1982年，我国制冷界专家就提出要"完善和健全食品冷藏链"的建议，在随后的一段时间内，虽有一定的发展，但在设备的研制、技术的开发上与国

际发达国家相比还相当落后。随着我国加入世贸组织，我国食品冷藏链建设更面临着挑战。食品工业要提高国际市场的竞争力，必须建立农产品与食品的质量保证体系，即使用先进的保鲜技术和贮运手段。上海理工大学低温医学与食品冷冻研究所华泽钊指出，牛奶是一种仅次于人类母乳的营养成份最全、营养价值最高的液体食品。研究显示：牛奶在保持5天后，与新鲜牛奶相比，脂肪含量下降了54.5%，蛋白质含量下降了35.2%，酸度由17.060T变为26.150T。因此，保证牛奶冷藏链各个环节的安全十分重要。上海水产大学食品学院沈月新教授认为，在我国大量出口的冷冻熟螯虾仁中，冷冻的标准极为关键。对于即食冷冻熟螯虾仁产品而言，加热灭菌后到冷冻前这段时间、温度控制对于预防二次污染，确保食品安全应是十分重要的关键控制点。姚国琦认为，食品安全是关系生命健康和国计民生的重大问题，食品的安全性是当今世界食品生产与供给中最重要的问题。要保证食品安全，让人们享用安全食品，必须实现对食品"从农田到餐桌"全过程的卫生质量控制，它的主要措施就是建立完善的食品冷藏链。日前，来自美国、日本和全国19个省市的食品冷藏行业专家聚集上海，就我国如何建立完善的食品冷藏链进行专业探讨。专家们认为，今后5-10年，将是我国食品冷藏链发展的大好时机，也是我国制冷机械行业发展新的增长点。我们应有目的地引进国际先进技术装备和学习国外先进加工生产技术，快速提高我国食品冷藏设备的生产和技术水平，以市场为导向，积极开发、研制、生产各类先进食品冷藏链设备，以满足市场需求。专家们呼吁，发展食品冷藏链不仅对提高品质和食品结构的优

化，充分利用食品资源以及减少腐烂变质损失具有战略意义，而且对推动食品加工制造业、制冷机械工业、包装材料和机械、物流运输业、电子工业等相关产业的发展具有非凡的促进作用。这就必须打破现行的各自为政、各谋其利的"山头主义"，相关产业要通力合作，互通信息，各取所需，环环相扣，形成业界的交叉支援和配合。唯有如此，才能真正把我国食品冷藏链连起来。 "#F8F8F8" 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