

上海到云南临沧的冷链物流公司 服务好时效快

产品名称	上海到云南临沧的冷链物流公司 服务好时效快
公司名称	上海踏信物流有限公司冷链部
价格	268.00/吨
规格参数	踏信冷链:上海踏信冷链物流 上海冷藏物流公司:上海冷链物流公司 上海:上海冷藏运输公司
公司地址	上海市嘉定区星塔路1125号
联系电话	15102131002 13761770794

产品详情

上海市踏信冷链物流有限公司低温冷链物流运输服务公司、踏信冷藏物流在上海、厦门、福州、重庆、昆明、银川、广州、武汉、长沙、南京、杭州等地均设有分支机构（温度为0 ~7℃）：如果蔬，饮料、鲜奶制品、花木、熟食、糕点、和各种食品原料等。主要经营食品的控温运输和配送等，公司现有全新冷藏车多部，公司所用冷藏运输车辆，全部采用进口原装制冷机组，能充分满足各类冷藏冷冻食品货物的运输质量要求，冷藏物流是市场经济中的一种特殊的服务之一，踏信物流有限公司为阁下企业提供、安全的冷链运输及仓储服务。冷冻运输从-18℃ ~ -25℃，提供符合标准的冷冻运输车辆，运送速冻食品、肉类、冰淇淋等需要低温运输，配送，储存的货物，恒温运输（15℃ ~ 25℃）：提供符合标准的保温、温控运输车辆运送如巧克力、糖果、生物、特殊要求化工产品等等货物，争当同业市场服务先锋，力做优良客户的物流，结合传统的经验与科学的管理，努力发展成为乃至国内、具实力的物流企业，踏信物流公司在现拥有平方米普通仓库8000平方，冷藏冷冻仓库2000平方秉承诚实守信，视服务质量为生命，踏信物流将继续以“以诚为本，互惠互利”的原则，以客户满意为标准，以保持行业为目标，不断提升自我，超越自我，踏信物流同时也为您提供、安全的常温货品公路运输服务，其中包括市内配送以及江苏，浙江两省和国内主要城市的各大卖场、物流中心、工厂、企业等。主要货物包括食品、日用品，非危险品类的化工产品等，自行管理的仓库及一大批长期合作的车辆，均能为贵公司产品达到各地的接货、入库、配送提供服务，车辆均携带GPS定位系统，让您随时理解您的货物的位置及温度信息！主要运输；食品乳品；冷冻食品；冷冻保鲜物品，水果蔬菜，，化工等；踏信物流有限公司是一家现代化的新型物流企业，从事货物运输，冷链物流，冷藏仓储及普通仓储服务，并在深圳、重庆、广州、东莞、青岛、乌鲁木齐以及长三角地区、珠三角地区分别建立了分公司和办事处迅速搭建起了国内一、二线城市货物运输桥梁，我们根据客户的需求，提供不同的服务，比如承包货物的运输和配送，降低客户物流运输成本，提高物流运输的效率，成为我们勤劳奋斗的动力。

踏信冷链物流公司是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输，服务内容到全国冷藏物流专线-奔豹冷藏是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输，市内冷藏配送运输,零担及整车的长途、中转、冷藏配送运输，并提供0-5℃,-18℃冷藏运输及5℃-20℃保温运输业务。货物品种及运输区域范围一、货运产品定位：1、食品冰淇淋、奶制品、乳酸菌饮料、速冻食品、肉制品、禽制品类、调味料、巧克力、果脯蜜饯、海鲜、水果和蔬菜等。2、生物制剂包括疫苗、人和动物的血液及组织、微生物、微生物产品等。3、其他需低温运输的物品需低

温运输的个人保养品、精密仪器、特种行业物品配送。二、运输路线：市外：江苏、浙江、安徽、江西、广东、福建、湖南、山东、山西、湖北、河南、河北、乌鲁木齐、乌鲁木齐、成都、重庆、陕西、昆明、贵阳、广西、新疆、西藏、内蒙古、海南、青海、甘肃、宁夏及东北三省等线路冷藏、冷冻往返。三、货运模式：冻品、鲜品零担、整车或普通货物零担、整车。

踏信冷链物流有限公司从事冷藏物流公司,冷链物流公司,冷藏物流专线,冷链物流专线,冷藏配送,低温物流公司,冷藏运输公司,冷链运输公司,冷藏货运专线等关于冷链冷藏低温干线的物流公司。踏信冷链物流有限公司在软件上拥有一支高素质、化、年轻化的物流管理团队和专家顾问群,有现代化的物流信息平台,集聚了冷藏运输的丰富经验和先进管理的服务理念。

普通散货运输、危险品运输、零担配载、专线运输、展品运输、监管运输、大型货物运输、重大件货物运输、重大件监管运输、综合物流、供应链服务、进口货物分拨国内运输、港口码头保税区等,框架箱运输,开顶箱运输,捆扎,包装,进港,勘路等。物流咨询,策划,实施集于一体的综合型物流

编者按：我国人口众多，既是生鲜农产品的消费大国，也是生产大国，形成了“西果东送”和“南菜北运”农产品流通格局。冷链储运技术装备是维持生鲜农产品品质并提高流通效率的重要途径，对于保障食品安全、提高农业收入具有重要意义。

中国工程院院刊《中国工程科学》2021年第4期刊发《生鲜农产品冷链储运技术装备发展研究》，在分析我国冷链储运技术装备需求的基础上，梳理了我国冷链储运技术装备的发展现状，总结了我国生鲜农产品冷链储运技术装备相比于发达国家存在的差距与问题，研判了我国生鲜农产品冷链储运技术装备发展的关键技术、重点任务、重大工程。针对我国生鲜农产品冷链储运技术装备存在的问题，提出了发展规划“三步走”技术路线，以期我国生鲜农产品冷链储

运技术装备到 2025 年能够初步实现高效化与标准化，到 2035 年能够实现信息化与智能化，到 2050 年能够实现智慧化与无人化。

前言

近年来，随着人们对食品品质 and 安全的重视以及各级政府的大力支持，我国生鲜农产品冷链储运技术装备得到了快速发展。冷链储运在迅速崛起的同时，也暴露出技术水平低、安全隐患多、冷藏运输设备匮乏、物流信息“断链”等一系列问题。此外，新型冠状病毒肺炎（COVID-19）疫情的发生，对冷链行业的发展提出了新的挑战。为保证冷链流通中的食品安全，亟需研究具有杀毒抗菌功能的冷链技术，发展安全高效的全程冷链技术装备体系。

冷链储运技术装备主要分为冷加工技术装备、冷冻冷藏技术装备、冷藏运输技术装备、冷藏销售技术装备。在果蔬冷加工方面，现阶段我国仍以浸入和喷淋的预冷方式为主，对于肉类则主要采用螺旋预冷机进行预冷。在速冻环节，基于液氮的直接接触式速冻技术装备应用为广泛。我国冷冻冷藏技术装备发展较早，果蔬冷冻冷藏的自动化程度要高于肉类，但仍存在很多问题。冷藏运输装备技术匮

乏是目前制约我国冷链发展的主要因素；冷藏运输方式主要以陆地运输为主，随着“一带一路”倡议的实施，生鲜电商、跨境食品贸易等市场的崛起，铁路、水路、航空等冷藏运输方式将发挥更大作用。

发展生鲜农产品冷链储运技术装备，是贯彻新时代高质量发展的必然要求，也是实现健康中国的重要保障。目前，有关我国生鲜农产品冷链储运技术装备发展的研究还较少。本文在对我国生鲜农产品冷链储运技术装备进行需求分析的基础上，结合发展现状，梳理我国与世界先进水平之间存在的差距及面临的主要问题；总结冷链储运技术装备未来发展的关键技术、重点任务、重大工程，以期为面向 2050 年的行业重点发展方向提供论证支撑。

冷链储运技术装备需求分析

（一）宏观需求

我国人口众多，既是生鲜农产品的消费大国，也是生产大国。西部地区拥有得天独厚的自然条件，是优质的农产品生产基地；为解决

西部地区农产品“滞销浪费”、东部地区“短缺价高”问题，我国形成了典型的“西果东送”农产品流通格局。北方地区冬季气候寒冷，无法进行正常的农作物耕种，但人口较多、果蔬需求量大；为缓解冬春淡季果蔬的供需矛盾，广西、海南、云南等省份积极支持“南菜北运”发展。据调查，我国每年生鲜农产品的总调运量超过 3×10^8 t，综合冷链流通率仅为 19%；食品在流通环节中的损失严重，以果蔬、肉类、水产品为例，流通腐损率分别为 0%~30%、12%、15%。大量生鲜农产品在产销过程中的损耗和变质，造成了社会资源的巨大浪费，每年直接经济损失高达 6800 亿元。为了降低流通过程中的腐损率，必须对生鲜农产品的生产、加工、储藏、运输、销售等各环节的温度进行严格控制，冷链储运技术装备是降低生鲜农产品流通损耗率、保障食品品质及安全的重要保障。

（二）技术需求

1. 冷链环境**控制技术装备

冷藏储运环境对生鲜农产品品质的影响很大，表征环境的主要参数有温度、湿度、气体浓度、风速、压力、光强度及相关参数的波动

等。不同种类生鲜农产品的冷藏储运环境各不相同，需要开展冷藏储运环境下的生鲜农产品品质研究，探究不同冷藏储运条件、不同成熟度果蔬、不同加工工艺生鲜农产品的品质变化规律，为冷冻冷藏工艺、冷链装备研发提供定理论基础。综合运用制冷系统容量调节、均匀供冷末端设备、气流组织优化等技术，发展储运环境参数控制的冷链储运装备。

2. 冷链环保化、节能化技术装备

研制环保、高效、可持续的冷链储运装备是当前冷链行业的重要任务。在寻求零消耗臭氧潜能值（ODP）、低全球变暖潜能值（GWP）环保制冷工质的同时，还应注重与新工质相对应热力循环的基础研究，提高制冷系统能效。大力发展低温环境强化换热、低温环境下蒸发器抑霜除霜、物理场辅助冻结、变容量制冷、冷热一体化、可再生能源和自然冷能利用等技术，开发全程冷链各环节高效冷链装备。

3. 冷链自动化、信息化、智能化、智慧化技术装备

随着大数据和人工智能（AI）的快速发展，自动化、信息化、智能化、智慧化将是未来冷链储运技术装备的发展方向。发达国家在冷链储运技术装备方面已经具备先进技术与管理经验，如美国、日本以及一些欧洲国家积极发展将智能化技术与传统冷库技术相结合的智慧冷库，实现智能化、无人化、高效化生产经营管理。我国在冷链自动化、各环节监控与管理方面有着重大需求，同时在第五代移动通信（5G）、大数据、AI 等方向具有一定技术优势，应把握机遇，努力达到水平。

4. 冷链杀毒抗菌技术装备

2020年6月，新发地农产品批发市场出现的COVID-19疫情让食品安全问题受到社会广泛关注，为我国冷链行业带来了新的挑战。肉类和水产冷冻保质需要的低温条件，客观上为SARS-CoV-2病毒存活提供了有利条件。因此，亟需研究具有杀毒抗菌功能的冷链技术，发展安全高效的全程冷链技术装备体系，实现生鲜农产品病毒消杀和品质保障，进而有效控制流行性疾病通过冷链的传播，提升食品安全和公共卫生水平。

我国冷链储运技术装备发展现状

（一）生鲜农产品冷加工技术装备

我国是世界大的果蔬生产与消费国家；果蔬成熟采摘后，往往不经过预冷处理而直接在常温下进行长途运输，使得果蔬采后流通损失严重。据调查，江苏省、天津市、海南省等地采用向冷水池中投入冰块的方式使水温接近 0℃，然后采用人工方式将装有蔬菜的塑料筐浸入冰水池中，以此实现蔬菜的预冷；广州市从化华隆果菜保鲜有限公司利用接触式冷水冷却装备（见图 1）对荔枝进行产地冷水预冷；山东省烟台市采用喷淋式冷水预冷装备来预冷樱桃，且不断对预冷技术装备进行改进，推广应用到省内的五莲县、厉家寨、泰安市以及河南省、陕西省、四川省等樱桃产区。

图 1 果蔬冰水预冷设备

随着国家经济的持续增长，近些年我国畜禽年产总量持续保持在 8×10^7 t。工程领域围绕肉禽冷却工艺相关的设备技术研究，如

猪胴体分段冷却技术，可使冷却阶段的干耗减少 30%~50%。建造常规冷却间所需的设备、材料和技术都实现了国产化，但为了提升自动化水平、进一步降低物耗和能耗，部分设备和元器件还需进口。随着肉禽生产效率和品质要求的进一步提高、设备国产化带来的成本持续降低，新建工厂大多采用螺旋预冷机（见图 2）。

图 2 螺旋预冷机

（二）生鲜农产品速冻技术装备

国内采用的速冻装置大致分为鼓风式速冻装备、间接接触式速冻装备、直接接触式速冻装备。鼓风式速冻装备包括隧道式速冻装备、螺旋式速冻装备、流态化速冻装备；间接接触式速冻装备涉及平板式、钢带式、回转式，其中平板式速冻装备应用更为广泛；直接接触式速冻装备包括浸渍式、喷淋式，其中基于液氮的直接接触式速冻设备应用为广泛。液氮喷雾、液氮浸渍等装置应用于草莓、白灵菇、青刀豆、西兰花等的保鲜，能够对其中的多酚氧化酶（PPO）、过氧化物酶（POD）活性产生明显影响。然而完全采用液氮冻结附加值不高的果蔬是不经济的，应考虑采用液氮制冷与机械制冷相

结合的联合制冷方式。不同种类食品对速冻技术装备的要求有所差别，需对果蔬、水产品、兽禽类、方便食品的速冻工艺进行深入研究，科学确定特定种类食品的优势速冻工艺。

（三）生鲜农产品冷冻冷藏技术装备

冷冻贮藏技术装备主要服务于肉类加工行业、水产品加工行业、果蔬类加工行业。肉类联合加工厂的生产性冷库库温设计多为 0 或 -18~ -20 ；前者用于冷却肉或低温肉制品暂存，后者用于冻品存储。水产加工厂生产性冷库的设计库温通常在 -20 以下，产品用于出口时往往设为 -23~ -25 。果蔬加工分为鲜销和深加工两类，鲜销的加工过程一般包括原料整理、分级拣选、包装、入库冷却冷藏等工序；深加工主要包括速冻和净菜，其中速冻生产在物料速冻前还涉及清洗、漂烫、冷却等工序，净菜生产涉及清理、清洗甚至消毒和鲜切等工序。鲜销类的果蔬加工厂主要包括冷却和冷藏两种模式；冷却模式用于短期暂存品种，主要是应季果蔬在采摘后快速冷却，或提供基于冰瓶、冰袋的保温包装，以便在随后的运输过程中减少损耗。果蔬冷冻冷藏设施与肉类联合加工厂类似，所不同的是速冻蔬菜加工厂的冷却环节采用冰水，速

冻环节全部采用速冻机，自动化程度普遍高于肉类冷冻。

（四）生鲜农产品冷藏运输技术装备

目前，我国冷藏运输方式以陆地运输为主，公路冷链运输市场需求旺盛，运输货物周转量逐年递增。在市场需求增加、国家政策支持的情况下，我国铁路冷藏运输发展整体取得了突破性进展，铁路冷藏运输基础设施建设、铁路冷藏运输新线路开通、铁路冷藏运输时间优化等方面均有明显改善，铁路冷链物流的运送能力得到大幅提升，尤其是长距离冷藏运输优势日益明显。2016年，中国国家铁路集团有限公司发布的《铁路冷链物流网络布局“十三五”发展规划》提出，到2020年铁路冷藏运输量约为 2×10^7 t，冷库容量规模约为 $3 \times 10^6 \sim 5 \times 10^6$ t，冷链物流营业总收入约为500~700亿元；这些发展目标均已实现。随着“一带一路”倡议的实施，生鲜电商、跨境食品贸易等市场的崛起，铁路、水路、航空等冷藏运输方式将发挥更大的优势，多种方式相结合的冷藏运输模式将在冷链物流市场中发挥更重要的作用。

面临的主要问题

（一）产地化预冷设施匮乏

据统计，我国果蔬预冷率约为 20%，其中绝大部分是通过冷库进行的。冷库不会配置化的预冷设施，多数建在批发市场内，导致预冷不及时、预冷时间长、预冷效率低。例如，海南省蔬菜预冷和冷藏周转率平均为 9 d，气温高、采后不能及时预冷、预冷时间长等因素严重影响了蔬菜品质。目前，产地预冷装备的化程度和数量都远无法满足果蔬产地预冷生产的需求。预冷设备自动化程度低、能耗大、生产成本高等，构成了制约预冷技术装备发展的主要原因。

（二）冷藏运输装备匮乏