

上海冷链配送公司|蔬菜食品冷链快速

产品名称	上海冷链配送公司 蔬菜食品冷链快速
公司名称	上海腾农物流有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务优势:一站式服务优势 目的地:上海-全国 品牌:腾农冷链
公司地址	上海市嘉定区陈翔路588号
联系电话	021-62847962 18017896388

产品详情

冷链物流应遵循“3T原则”：产品终质量取决于载冷链的储藏与流通的时间（time）、温度（temperature）和产品耐藏性（tolerance）。“3T原则”指出了冷藏食品品质保持所允许的时间和产品温度之间存在的关系。由于冷藏食品在流通中因时间—温度的经历而引起的品质降低的累积和不可逆性，因此对不同的产品品种和不同的质量要求都有相应的产品控制和储藏时间的技术经济指标。冷链运输必须依靠冷冻或冷藏等车辆进行，冷冻或冷藏车辆除了需要有一班货车相同的车体与机械之外，必须额外在车上设置冷冻或冷藏与保温设备。在运输过程中要特别注意必须是连续的冷藏，因为微生物活动和呼吸作用都随着温度的升高而加强，如果运输中各环节不能保证连续冷藏的条件，那么货物有可能在这个环节中开始腐烂变质。在运输时，应该根据货物的种类、运送季节、运送距离和运送地方确定运输方法。在运输过程中，尽量组织“门到门”的直达运输，提高运输速度，温度要符合规定。为保持冷冻货物的冷藏温度，可紧密堆码，水果、蔬菜等需要通风散热的货物，必须在货件之间保留一定的空隙，以确保货物的完好。冷链运输的优势体现在以下三个方面。1、冷链物流提高了食品的保鲜能力，不影响食品的营养和口味，提高了食品的保质期。2、冷链物流效率高，不同地区之间的食品运输非常方便，可以到达目的地后新鲜。3、冷藏和冷藏食品需要完整的冷链物流来控制货物的整体温度，以确保食品健康，而冷链物流可以在装卸货物时实现封闭的环境，储藏和运输。冷链运输的作用：对于易腐食品，通过冷链对冷藏温度进行，以保证其品质的优良性和食用的稳定性。冷链在于能控制易腐产品温度，保证消费者在购买时产品仍具有良好的品质。假如对温度的控制不够准确的话，将会导致产品一系列品质降低，除了一般产品特征有变化外，还包括，组织结构上的改变，颜色的改变，碰撞挤压中的损伤以及微生物的繁殖。冷链的每一个环节，从产品被采摘开始一直到被销售出去，都需要参与控制。链中的每个环节都会出错而使冷链断裂，或是在仓库的月台上，或在运输途中，或在存储过程中，或是在零售超市里，都很容易产生问题。如果一个环节断裂了，那么便会影响到终消费者的需求；由于冷链是以保证冷藏冷冻类物品品质为目的，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。由于冷藏冷冻类物品的时效性要求冷链各环节具有更高的组织协调性。所以，冷藏冷冻类物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冷藏冷冻类物品冷链的发展密切相关。说起生鲜配送，冷链物流是较常使用的方式之一了。这是因为生鲜食品本身不易保存的特性，同时也因为消费者对食品质量的高要求。冷链物流的存在，使得物流运输能力提升了很多，于是冷链物流成为各路商家布局的焦点，也成为了整个行业的关键点所在。通俗的来说，冷链物流是讲冷冻工艺、制冷技术结合起来，应用到生鲜产品的物流过程中，保证产品顺利的从厂家

运送到消费者手中。整个过程始终处于特定的低温环境，可以保障产品的质量，减少损耗，这即是所谓的冷链物流。我们将以企业管理逐步上升为发展方向，努力为当地的经济发展做出自己的贡献。公司正以诚信为宗旨，加快技术投入与改造力度，做精做强企业。公司坚持为客户服务，建设资源节约和环境友好型企业，实现企业可持续发展。