

# 冷链公司 大罗塘到新乡 预制菜冷链物流 面条 混沌低温运输

产品名称	冷链公司 大罗塘到新乡 预制菜冷链物流 面条 混沌低温运输
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	20.00/件
规格参数	广东踏信:安全送达 公司定位:深圳 服务对象:奶油
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

## 产品详情

致力于每一份送到家的新鲜与安全

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示，每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计22.7%，约4.6亿吨，其中生产流通环节食物损耗3亿吨。生产环节播种粗放、采收不精，储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

播种粗放，采收不精

根据联合国粮农组织的定义，食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失，不包括在消费端的食物浪费。

有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折，粮食损耗率较高。

在播种环节，一些小麦产区仍是“广种薄收”模式。由于播种技术、种植观念等不同，用种量参差不齐。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现，正常用种量在30至50斤，有的农户播种粗放，每亩播种量高达100斤。

到了收割时节，麦籽被收割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍，收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变，影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映，收割机作业过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况，都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现，机械收割粮食环节损耗率低可以控制在1.9%，但个别地区玉米机收总损耗率高达10%。

贵州省威宁彝族回族苗族自治县马铃薯种植大户管绍刚说，使用机械收获马铃薯的损耗率为5%左右、人工采收损耗率为15%。

### 存储运输损耗不小

由于设备保障、知识不足，在储运环节中，蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中，水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化，通风、温控等设施配备不足，发霉和虫蛀时有发生。2020年以来，随着粮食价格预期上涨，一些种粮大户惜售心理变强，但其储粮设施简陋，有的甚至无法及时烘干，损耗较高。

一些农户缺乏储存知识，果蔬产后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说，一些小型果蔬基地，多种蔬菜、水果混合储存现象普遍，已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示，果蔬生产及产后处理损耗低可以控制在9.2%，高则超过25%。

程广燕说，我国果蔬损耗率高与冷链化程度较低密切相关，大部分果蔬运输处于“裸奔”状态。据了解，发达国家冷链运输普遍在80%以上，我国目前仅为约30%。

在我国，一些商家采用的“冷链”还比较原始，仅放几个冰块，有的甚至依旧用简陋的小棉被裹着生鲜品。为了节约成本，冷链司机在运输途中私自关上制冷机的情况依然存在。

### 如何减少损耗？

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示，我国七大类食物减损空间有五成左右，若挽回一半的损耗和浪费，可每年节约2.3亿吨食物，能满足1.9亿人1年的营养需求。

通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等措施可减少食物损耗。

从“先一公里”和“后一公里”着手，加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入，增加冷藏车购置使用，尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车，保障冷链运输，完善生鲜食物终端配送机制。

近年来，我国大规模开展高标准农田建设，提高全程机械化水平和作业标准化程度，推进产地冷藏保鲜

设施建设，加强粮食仓储和流通设施建设，有效减少农产品的产后损失。

建议，加快构建全产业链食物减损标准体系，推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。如一些山区因地形原因不能使用大型机械采收，可研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械，同时开展农民技术培训，提高作业的规范性和性。