

生鲜配送物流公司 生鲜配送 花觅供应链优选商家

产品名称	生鲜配送物流公司 生鲜配送 花觅供应链优选商家
公司名称	东莞市花觅供应链管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东城石井广源路2号
联系电话	13729921191

产品详情

蔬菜配送公司经常需要考虑的就是食品保鲜的问题，这也是生鲜配送服务的基础。而作为餐厅及事业单位来说，新鲜的蔬菜能够提供好服务的基础要求，所以企业需要注重生鲜保鲜问题。那生鲜配送是如何保持新鲜食材送达到各个地区呢？

目前，生鲜食品的种类很多，采收后都仍是具有生命力的有机体，但不同生鲜食品类型是具有不同的生物特性的，要实现的保鲜需求也是有所差别的。例如，像果品、蔬菜、食用菌、花卉、粮食作物等植物类生鲜食品的食品冷库建造除了要控制生鲜食品的品质劣变，还要控制其成熟、衰老、代谢、水分蒸发等。

生鲜运输需求高，专业蔬菜运输公司均可解决

消费者需要食用到生鲜，往往是需要从产地运输到市场、超市、餐厅酒楼等。但随着现在生活品质的提高，越来越多人追求新鲜营养，生鲜当天配送，因此冷链运输的效果就显得尤为重要。也因为如此，生鲜配送物流公司，蔬菜运输也有着它自身基本要求。

(1) 快运快装，蔬菜采收之后要根据蔬菜的种类，运输距离的长短以及运输工具的不同，在对蔬菜进行预冷、药剂处理、包装后尽快进行装运，否则，由于蔬菜的生命活动，会不断的消耗体内储藏的营养物

质，生鲜农产品配送中心，降低品质。

(2) 通风防热，蔬菜运输一定要采用通风装载，堆码不宜过高，堆间应留有适当的空间，以便通风。如用棚、敞车运输，可将棚车门窗开启，或将敞车侧板吊起。

(3) 车辆消毒，装菜之前，车辆仔细清扫，测底消毒，确保卫生。

(4) 不宜混装，生鲜配送，因各种蔬菜所产生的挥发性物质互相干扰，影响运输安全。尤其是不能和产生乙烯的菜（如番茄）装在一起。由于微量的乙烯也可能使其他菜早熟，如辣椒会过早变色；乙烯也会损伤莴苣和胡萝卜，使莴苣发生锈斑，使胡萝卜产生苦味。

随着生活水平的提高，人们对食材的要求已经不是解决温饱这么简单，而是希望有新鲜健康的食品能提供身体营养。所以学校、企业等单位食堂在采购蔬菜都会考虑是否健康新鲜。为了合理利用资源，大部分的学校、企业等事业单位会寻找蔬菜配送公司来供应蔬菜，那该如何确定选择的蔬菜配送公司能够提供新鲜健康的蔬菜呢？

一、食材营养保障

实际上，营养是食品健康之后的更高要求。保证菜品营养不仅可以帮助学校师生增强体质，提高智力，增进工作效率和提高竞技水平，还能保证保持青春，推迟衰老，延长寿命，所以许多学校管理者都会要求学校食堂能够提供更加营养的食品促进学生的学习状况。