

## 项目九 子任务一 学生任务工单

项目九：物流业态			
学习任务	任务一	冷链物流	2 学时
学习目标	知识目标	1. 冷链物流的含义； 2. 掌握冷链物流的适用范围； 3. 冷链物流的特点； 4. 我国冷链物流发展的对策。	
	能力目标	能结合实例分析冷链物流的内容、目标。	
	素质目标	培养理论应用于实践的能力。	
任务单	<p>1990 年，中国的第一家麦当劳餐厅在深圳开张。就在许多人还没听过“物流”这个词的时候，麦当劳已将世界上最先进的物流模式带进了中国。一整天的繁华喧嚣过后，来自麦当劳物流中心的大型白色冷藏车悄然泊在店门前，卸下货物后很快又开走。尽管一切近在眼前，但很少有人能透过这个场景，窥视到麦当劳每天所需原料所经历的复杂旅程，这些产品究竟如何保持新鲜，又是怎样在整条冷链中实现平滑无隙的流转呢？</p> <p>调研麦当劳冷链物流的发展过程。</p>		
实施地点	多媒体教室		
相关知识	<p><b>一、冷链物流的含义</b></p> <p>冷链物流属于物流产业的分支，又称低温物流或冷链，是为了保持新鲜食品和冷冻食品的品质。具备物流行业的仓储、运输、配送和流通的功能。是其从生产到消费的过程中，始终处于低温状态的，配有专门设备的物流网络。</p> <p><b>二、冷链物流的适用范围</b></p> <p>初级农产品：部分蔬菜、水果、肉、禽、蛋、鱼、海鲜、花卉等产品； 经加工食品：经过加工的禽、肉、水产品；包装熟食、冰淇淋、奶制品、快餐原料等； 特殊商品：药品和疫苗。</p> <p>由于以上冷链是以保证易腐食品品质为目的，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，是一个十分庞大的系统工程。由于易腐食品的时效性要求冷链各环节具有更高协调性，所以，食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食品冷链的发展密切相关。</p> <p><b>三、冷链物流的特点</b></p> <p>1. 协调性。易腐的生鲜产品不易储存，因此需要桥接，冷链物流的要求必须是高效运行的同时，每个环节必须在物流过程中有一个协调，以保证连锁的稳定性。</p> <p>2. 复杂性。冷链物流必须遵循 3T 原则，即冷链中贮藏和流通时间(Time)、温度(Temperature)和产品耐藏性(Tolerance) 决定产品最终质量。温度变化和时间影</p>		

响冷藏物品的质量，根据不同产品的保存温度，产品都有相应的温度控制和存储的时间。冷链物流的复杂性大大增强，因此说，冷链物流是一个庞大的系统工程。

3.高成本性。高成本性主要体现在：易腐生鲜产品在流通各环节中始终处于规定的低温条件下，因此需要安装温控设备，或者使用冷藏车或低温仓库。为了进一步提高物流运作效率，因此必须采用先进的信息系统。以上这些都决定了冷链物流的成本要比其他物流成本偏高。

#### 四、各种产品最适合温度

1.冷冻畜禽肉水产品、冷冻果汁、冷冻饮品、冰蛋、速冻蔬菜、冷冻调制食  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

2.冰淇淋  $\leq -23^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$

3.金枪鱼  $\leq -50^{\circ}\text{C}$

4.运输温度  $\leq -45^{\circ}\text{C}$

5.大白菜、土豆为  $0^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$

6.番茄分前、中、后期适宜温度

7.苹果为  $-1^{\circ}\text{C} \sim 2^{\circ}\text{C}$

#### 五、各种产品获取注意事项

1.水果、蔬菜和花卉

- (1) 应在理想的时间和成熟状态下采摘；
- (2) 对果实细心地拣选、整理和清洗；
- (3) 降温减缓果实成熟过程，使其到成熟过程到最慢；
- (4) 正确地使用包装材料，对果实迅速进行包装，使水果和蔬菜处于低温状态；

(5) 在正确的温度、湿度、气体成分环境下运输。

冻畜禽肉类、鱼类和水产品

- (1) 冷冻食品、制成品和水产品必须在  $-18^{\circ}\text{C}$  或更低的温度；
- (2) 进行品质的检查；

2.奶制品

- (1) 对奶源进行筛选；
- (2) 将奶制品放置最适合温度环境里。

3.冰淇淋

- (1) 生产中的低温灭菌操作、清洁的运输、适当的温度设置和完整的包装；
- (2) 在冻藏过程中低温的控制冰晶尺度、保证质量；
- (3) 温度应设置在低于  $-25^{\circ}\text{C}$ ，并应避免任何温度波动。

巧克力

- (1) 巧克力要用非常清洁、无味的冷箱装载，并在适宜的温度下运输；
- (2) 低温有利于保证质量；
- (3) 托运人常常要求湿度设置在 65%
- (4) 根据不同品种的巧克力，温度通常设置在  $8^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$  之间。

#### 六、冷链物流产业的发展前景

- 1.冷冻、冷藏食品的市场需求日益扩大
- 2.零售终端对企业冷链物流需求巨大且持续上升
- 3.农产品流通效率要求冷链物流专业化
- 4.食品安全立法和监管力度加大为冷链物流发展营造良好的外部环境

	<p><b>七、我国冷链物流发展的对策</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.构建适合我国国情的冷链物流体系</li> <li>2.建立多元化投入机制</li> <li>3.采用科技推动冷链物流发展</li> <li>4.制定冷链物流法律法规和标准，建立、健全检查与监督机制</li> <li>5.出台冷链物流业发展相关扶持政策</li> <li>6.发挥第三方冷链物流企业的作用</li> <li>7 加强冷链物流专业人才的培养与培训</li> </ol>
<p>考核 要求</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 回答问题准确，语言逻辑清晰</li> <li>2. 学习成果论点明确，结构完整</li> </ol>
<p>备注</p>	