

<<铁路鲜活货物运输>>

图书基本信息

书名：<<铁路鲜活货物运输>>

13位ISBN编号：9787113120276

10位ISBN编号：711312027X

出版时间：2010-10

出版时间：中国铁道出版社

作者：苏顺虎 编

页数：249

字数：274000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<铁路鲜活货物运输>>

前言

随着我国经济社会发展和人们生活水平的提高，鲜活产品在人们日常生活中占有着越来越重要的地位。

人们对食品的供应要求越来越高，不仅要求日常副食供应的花样品种不断更新、更加丰富，而且对鲜活农副产品供应的时效性、新鲜度以及质量安全性等许多方面提出了更高的要求。

经济全球一体化、社会城市化进程、农产品生产趋向区域化和规模化、食品加工制造业的技术进步，以及对食品安全问题的关注度提高等，都在不同程度上推动着鲜活产品消费市场和冷藏运输的发展。

在我国幅员辽阔、人口众多的环境条件下，食品流通市场会是一个永恒的、不断发展的市场，食品行业全球化发展趋势正在推动这一市场进一步发展和壮大。

改革开放以来，我国易腐货物一直呈现产销两旺态势，目前蔬菜、水果、肉、奶等主要农副产品的产量均居世界首位。

然而每年农产品的产后损失也十分严重，仅果蔬类每年损失就达1000亿元以上，其中包括产品滞销、采后处理不及时、流通不畅、流通过程中损失等诸多方面原因。

这不仅造成社会资源的极大浪费，挫伤农业生产者的生产积极性，也会影响食品的质量安全。

因此，如何加速市场流通、降低产后损失、提高易腐产品供应质量，已经成为当今社会普遍关注的问题。

冷藏运输作为易腐物流通的重要途径，起着连接众多生产加工企业、市场销售企业及消费者的桥梁和纽带作用，不仅承载着产品生产者的成果和期望，也在不断继承、积累着历经的各领域、各环节作业对产品质量的种种影响。

铁路运输具有节能环保、安全可靠、运输成本低等比较优势，在冷藏运输市场中发挥着重要作用，对冷链建设和流通质量有很大影响。

随着我国铁路现代化进程的加速推进，运输能力紧张的问题正逐步缓解，未来2~3年后将基本解决，铁路将在易腐货物运输中发挥更加重要的作用。

<<铁路鲜活货物运输>>

内容概要

本书全面介绍了铁路鲜活货物运输相关专业知 识，内容包括鲜活货物运输概述、国内外鲜活货物运输发展情况、易腐货物储藏保鲜技术、制冷技术原理及设备、易腐货物冷链流通、铁路冷藏运输装备。另外，还根据铁路运输发展实际和《铁路鲜活货物运输规则》修订情况，介绍了我国铁路鲜活货物运输组织、管理方式以及冷藏运输的技术条件。

本书可供铁路冷藏运输作业人员培训使用，也可作为高等院校冷藏运输相关专业的教学参考书，同时对从事冷链物流、制冷设备研发、冷藏运输装备制造和食品卫生的研究与工作人员也有较强的借鉴和参考作用。

<<铁路鲜活货物运输>>

书籍目录

1 鲜活货物运输概述 1.1 鲜活货物的定义及分类 1.2 我国鲜活货物运输市场的发展及特点 1.3 我国铁路鲜活货物运输特点及要求2 国外鲜活货物运输概况 2.1 国外鲜活货物运输市场概况 2.2 国外冷藏供应链发展状况 2.3 国外铁路冷藏运输 2.4 国外公路冷藏运输3 我国铁路鲜活货物运输概况 3.1 运量及运输市场需求的变化 3.2 运输装备的发展 3.3 鲜活货物快运组织 3.4 面临的困难及问题4 易腐货物储藏保鲜技术 4.1 易腐货物保藏原理 4.2 低温及气调保藏技术 4.3 防腐保鲜技术5 制冷技术及设备 5.1 冷源消耗式制冷和蓄冷技术 5.2 压缩式机械制冷技术 5.3 制冷机热力学基础计算 5.4制冰技术及设备6 易腐货物冷链流通 6.1 基本概念 6.2 食品冷藏链 6.3 冷链物流技术及设备 6.4 食品质量安全管理7 铁路冷藏运输装备 7.1 机械冷藏车 7.2 冷板冷藏车 7.3 液氮冷藏车 7.4 冷藏集装箱 7.5 冷藏车热计算及其应用8 我国铁路冷藏运输技术条件 8.1 制定冷藏运输技术条件的原则 8.2 国外食品储运标准 8.3 我国铁路冷藏运输技术条件的确定9 铁路鲜活货物运输组织及管理 9.1 基本作业流程及要求 9.2 易腐货物的承运作业 9.3 易腐货物的装车作业 9.4 易腐货物运输组织及途中服务 9.5 易腐货物的到达作业 9.6 易腐货物运输异常情况与事故处理 9.7 活动物运输组织参考文献附录铁路易腐货物机械冷藏车运输条件表

<<铁路鲜活货物运输>>

章节摘录

2.食品的变质机理 易腐食品在存放过程中,受外来因素和内部各种因素的影响,引起食品的原有色、香、味和营养成分等内在品质性质和状态的变化,降低或丧失了食品的营养价值和商用价值,这种变化叫做食品的腐败、变质。

引起食品品质变化的因素按其属性可分为生物的、化学的和物理的因素,主要包括微生物作用、酶促作用、氧化反应和呼吸作用等,各种因素作用的大小均受温度、水分、pH值、光和氧气等条件的影响。

其中,由微生物污染所引起的食品败坏最为重要和普遍,它不仅会降低食品的营养价值和卫生质量,还可能会危害人体健康。

(1)微生物繁殖引起的质变 微生物是一种微小的只有在显微镜下才能看到的生物,它在自然界中几乎无处不在,不仅分布广、种类多,而且生命力强,生长繁殖速度极快。

微生物是以细胞分裂方式来繁衍生殖,以大肠杆菌为例,在条件适宜时每20min细胞就可增长分裂一次,细胞数量以几何级数的速度增长,8h后1个细胞可繁殖为200万个,10h后可超过10亿个,24h后,微生物繁殖的数量可庞大到难以计数的程度。

食品中微生物的生长繁殖能引起产品结构的破坏和营养成分的分解,加速产品成熟老化及腐败过程。污染食品的微生物会分泌有毒物质(主要是水解酶),破坏细胞壁并浸入细胞内部,分解吸收复杂的有机物质来繁殖后代。

引起食品腐败变质的微生物种类,主要有细菌和真菌(酵母菌、霉菌)。

微生物对蔬菜的破坏以细菌为主。

新鲜蔬菜含有大量水分,利于细菌滋生。

细菌引起的腐败现象中最为常见的是蔬菜的软腐病,细菌通过破坏蔬菜的果胶质使其变软烂,有时还会产生使人不愉快的气味及水浸状外观。

真菌则能引起蔬菜产品的霉变和根腐病等。

由于水果的pH值大多低于细菌生长的范围,因此,由细菌引起的水果腐败现象并不常见。

水果的腐败主要是由真菌引起的,特别是霉菌。

霉菌能以水果中的简单化合物为能量,破坏水果中的结构多糖和果皮部分。

<<铁路鲜活货物运输>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>