

<<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：9787113101992

10位ISBN编号：7113101992

出版时间：2009-6

出版时间：中国铁道出版社

作者：朱昌锋 编

页数：125

字数：161000

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>>

内容概要

本书对制冷技术、制冷原理、制冷机的热工学基础以及加冰所设备和作业组织等内容进行了概要性介绍，详细地介绍了鲜活货物的基本理论、运输设备和运输组织理论，并根据《铁路鲜活货物运输规则》涵盖的货物类别以及国际铁路联运的发展，特别增加了鲜活货物储运的基本技术要求、活动物运输组织、鲜活货物国际铁路联运以及国内外鲜活货物运输的新理论、新技术及发展趋势。

本书为普通高校、高职院校交通运输、物流管理等专业学生的教材，也可供铁路货运组织与管理者和从事鲜活货物运输的技术人员参考。

<<铁路鲜活货物运输>>

书籍目录

第一章 鲜活货物运输概述 复习思考题第二章 易腐货物的性质及储运要求 第一节 易腐货物的分类和特性 第二节 易腐货物的理化特性 第三节 易腐货物储运的基本技术要求 复习思考题第三章 易腐货物的冷藏原理 第一节 易腐货物的腐败机理 第二节 易腐货物的冷藏原理及冷藏条件 第三节 易腐货物的冷藏链与保鲜链 第四节 保藏易腐货物的新技术 复习思考题第四章 制冷原理及制冷技术 第一节 冰盐制冷的原理 第二节 制冷机制冷的原理 第三节 制冷剂及载冷剂的选择 第四节 制冷技术的发展趋势 复习思考题第五章 制冷机的选择与热计算 第一节 制冷机的热工学基础 第二节 制冷机的制冷循环过程 第三节 制冷机的选择计算 复习思考题第六章 鲜活货物运输设备 第一节 鲜活货物运输设备概述 第二节 运输鲜活货物的车辆 第三节 冷藏集装箱 第四节 铁路加冰所 复习思考题第七章 冷藏车的热计算及应用 第一节 冷藏车冷消耗的计算 第二节 冷消耗计算方法的应用 复习思考题第八章 铁路鲜活货物运输组织 第一节 鲜活货物运输的基本要求 第二节 易腐货物的运输组织 第三节 活动物运输组织 复习思考题第九章 鲜活货物国际铁路联运 第一节 鲜活货物国际铁路联运概述 第二节 鲜活货物国际铁路联运的基本条件 第三节 鲜活货物国际铁路联运运到期限与运费核收 第四节 鲜活货物国际铁路联运进出口运输组织 复习思考题附录参考文献

<<铁路鲜活货物运输>>

章节摘录

第一章 鲜活货物运输概述 鲜活货物是指在铁路运输过程需要采取制冷、加温、保温、通风、上水等特殊措施,以防止腐烂变质或病残死亡的货物,或托运人认为须按鲜活货物运输条件办理的货物。

鲜活货物分为易腐货物和活动物两大类。

鲜活货物是人类社会生产、生活的必需品和重要的外贸物资,主要包括农、林、牧、渔及其加工品。

不同品类的鲜活货物具有不同的生理特征和理化性质,对温度等有严格的要求,储运过程中需要相应的特殊设备来保证货物的质量及基本生存条件,具有流通难度大、风险高的特点。

近年来,随着我国国民经济的持续快速发展,鲜活货物的需求量逐年增加,人们的食品消费观念逐渐从传统的、单一的数量化向现代的、多元的质量化转变,不但要求食品种类丰富、配送及时,更加关注食品的新鲜度和品质。

为了满足人们对鲜活货物品质的要求,保证食品的新鲜度和安全,提高运输的安全性、经济性,研究鲜活货物的储运技术与保鲜方法具有一定的实际意义。

一、鲜活货物市场分析 随着我国经济体制的不断改革,鲜活货物的生产、运输及销售市场均发生了巨大的变化。

肉、菜、禽蛋、奶类、水产品和水果六大类鲜活货物的产量以年均7%~13%的速度增长,其产值已占到农业总产值的52%左右。

肉类食品年产量约5 600万t,速冻食品850万t,乳品800万t,还有每年4 000多万t的水产品及大量的蔬菜

。冷藏、冷冻食品每年增产约10%,其中市场份额最大、发展最迅速的是预制食品,每年的销售额占冷冻食品销售总额42.44%。

经济的持续增长、国内需求充足、国际需求量大是肉类消费增长的主要驱动因素。

在我国发达城市,冷却肉已占到人均年消费肉量的10%~15%。

到2010年,国内肉制品人均年消费量将达10 kg,但也只能达到目前发达国家肉类转化率的三分之一。

随着保鲜技术水平和产品质量的提高,冷藏蔬菜也越来越受到消费者的青睐。

<<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>