

# 薯类贮藏加工与农产品全产业链 开发初探

汇报人：

2024-01-22

| CATALOGUE |

# 目录

- 薯类贮藏加工现状及问题分析
- 农产品全产业链开发策略探讨
- 薯类贮藏技术改进与创新研究
- 薯类加工技术提升与优化方案
- 农产品全产业链整合与协同发展路径
- 政策建议与行业发展趋势预测

01

# 薯类贮藏加工现状及问题分析



# 薯类贮藏现状与问题



## 贮藏设施落后

当前，薯类贮藏设施普遍陈旧，缺乏先进的温度、湿度控制设备，导致贮藏过程中薯类易受潮、发芽或腐烂。

## 贮藏技术不足

由于缺乏专业的贮藏技术，农民在贮藏过程中往往无法有效控制薯类的呼吸作用、水分散失等问题，从而影响薯类的品质和贮藏期限。

## 贮藏管理不规范

贮藏过程中缺乏规范的管理措施，如定期检查、通风换气等，导致薯类在贮藏过程中出现病变、虫害等问题。

# 薯类加工现状与问题

## 加工技术落后

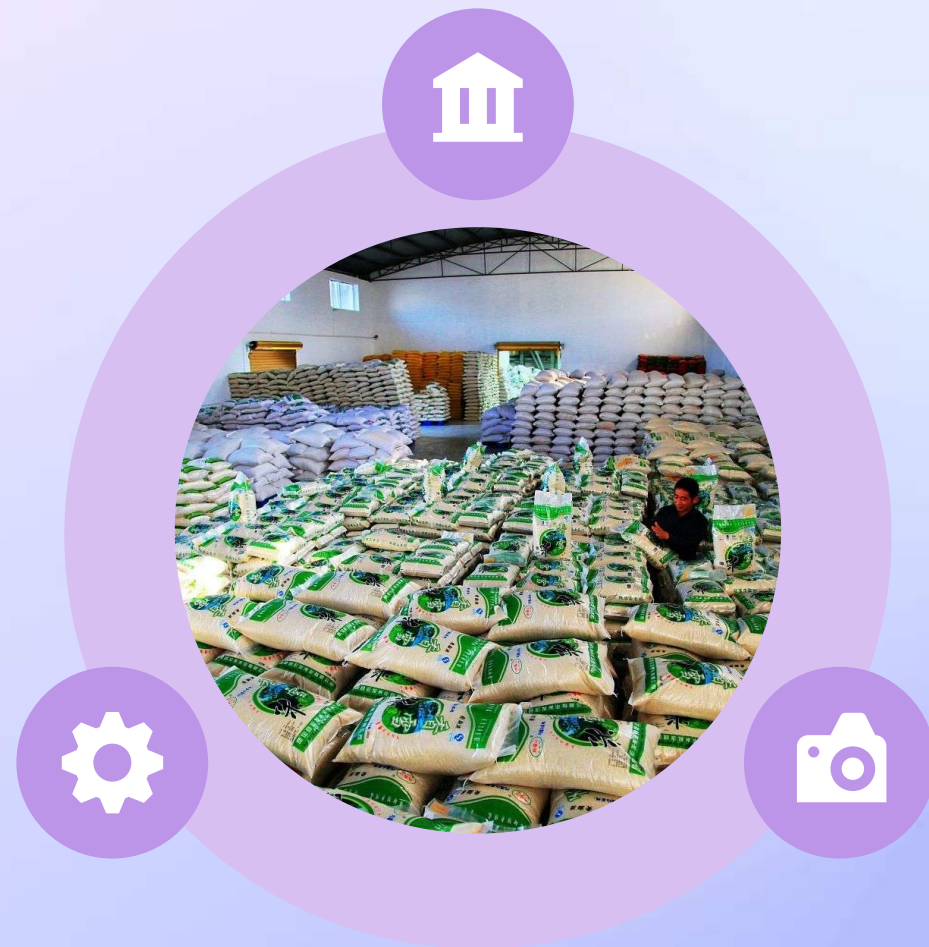
目前，薯类加工主要采用传统的加工方法，如晒干、腌制等，这些加工方法不仅效率低下，而且难以保证产品的卫生和质量。

## 加工设备缺乏

由于缺乏先进的加工设备，许多薯类加工企业仍采用手工操作，生产效率低下，且产品质量难以保证。

## 加工品种单一

当前薯类加工品种相对单一，主要集中在粉条、粉丝等少数产品上，缺乏多样化和创新性的产品。



# 市场需求与产业发展趋势



## 市场需求增长

随着人们生活水平的提高和饮食结构的改变，对薯类产品的需求不断增加，尤其是高品质、多样化的薯类产品。

## 产业发展趋势

未来，薯类产业将朝着规模化、集约化、专业化的方向发展，同时加强科技创新和品牌建设，提高产品的附加值和市场竞争力。

## 政策扶持力度加大

政府将加大对薯类产业的扶持力度，包括资金、技术、人才等方面的支持，推动薯类产业的快速发展。

02

# 农产品全产业链开发策略探讨



# 全产业链概念及优势分析

## 全产业链概念

指以消费者为导向，从产业链源头做起，经过种植与采购、贸易及物流、食品原料和饲料原料的加工、养殖屠宰、食品加工、分销及物流、品牌推广、食品销售等每一个环节，实现食品安全可追溯，形成安全、营养、健康的食品供应全过程。

## 优势分析

全产业链模式可以确保产品质量与安全；通过各环节的有效衔接和协作，降低成本和提高效率；增强企业抗风险能力，提升整体竞争力。





# 国内外成功案例借鉴与启示

01

## 国内成功案例

中粮集团通过构建全产业链模式，实现了从田间到餐桌的全过程质量控制，提供了安全、健康的食品。

02

## 国外成功案例

美国嘉吉公司通过全球化布局和全产业链整合，实现了从农产品原料采购到食品加工和销售的一体化运作，成为全球领先的农产品和食品企业之一。

03

## 启示

构建全产业链模式需要注重各环节之间的协同和整合；强化品牌建设和营销推广，提升产品附加值；积极拓展国际市场，提升国际竞争力。





# 针对不同环节制定相应策略

## 种植与采购环节

推广优良品种和种植技术，提高农产品产量和质量；建立严格的采购标准和供应商评估体系，确保原料安全。

## 加工环节

引进先进加工技术和设备，提高加工效率和产品质量；加强研发创新，开发多样化、高附加值的产品。

## 分销及物流环节

建立完善的分销网络和物流配送体系，确保产品及时、准确送达消费者手中；运用现代信息技术手段，实现物流过程的可视化、可追踪。

## 品牌推广环节

加强品牌建设和营销推广，提升品牌知名度和美誉度；积极开展线上线下宣传活动，增强消费者对产品的认知和信任。

03

# 薯类贮藏技术改进与创新研究



# 传统贮藏方法回顾与评价

## 窖藏法

利用地下窖穴进行薯类贮藏，通过控制温度、湿度和通风条件来延长保鲜期。该方法简单易行，但受气候条件影响较大，且易发生病害。

## 沟藏法

在地面挖沟，将薯类放入沟内，覆盖一定厚度的土壤进行贮藏。此方法成本较低，但易受土壤湿度和温度波动影响，贮藏效果不稳定。

## 堆藏法

将薯类堆放在室内或室外场地，通过控制堆内温度和湿度进行贮藏。该方法适用于短期贮藏，但长期贮藏易导致薯类发芽、失水等问题。

# 现代贮藏技术介绍与应用前景

## 气调贮藏技术

通过调节贮藏环境中的气体成分，如降低氧气浓度、提高二氧化碳浓度，来抑制薯类的呼吸作用，延缓其衰老和变质。此技术可显著延长薯类保鲜期，但需要专业设备支持。

## 低温贮藏技术

利用低温条件减缓薯类的生理代谢活动，从而达到保鲜的目的。低温贮藏可有效抑制病原菌的生长繁殖，降低薯类病害发生率。

## 辐射处理技术

利用射线或电子束对薯类进行辐照处理，以杀灭病原菌、延缓发芽和抑制呼吸作用。此方法具有无化学残留、处理效率高等优点，但设备成本较高。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/648004031053006106>