

<<生鲜农产品营销与物流>>

图书基本信息

书名：<<生鲜农产品营销与物流>>

13位ISBN编号：9787301208915

10位ISBN编号：730120891X

出版时间：2012-6

出版单位：北京大学出版社

作者：张志乔

页数：248

字数：220000

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>

<<生鲜农产品营销与物流>>

内容概要

本书是一本分析和研究我国现阶段生鲜农产品营销、物流状况及其发展的专业著作，根据我国目前“服务三农

”的教学及科研需要编写。

《生鲜农产品营销与物流》内容主要包括对生鲜农产品营销、生鲜农产品物流、生鲜农产品供应链及冷链物流、生鲜农产品流通发展等课题的研究。

本书综合性较强，满足跨学科学习及应用的需要，全书采用由表及里、由单一到综合的逻辑主线安排内容，编写体例采用“先引入理论、后具体分析”的模块设计，方便读者阅读。

<<生鲜农产品营销与物流>>

书籍目录

第一章 生鲜农产品营销

第一节 生鲜农产品概述

- 一、生鲜农产品范围界定
- 二、生鲜农产品自然特性
- 三、生鲜农产品生产情况

第二节 生鲜农产品营销

- 一、市场营销内涵
- 二、营销渠道策略
- 三、生鲜农产品供求关系
- 四、生鲜农产品营销途径
- 五、生鲜农产品营销渠道分析

第三节 生鲜农产品营销渠道管理

- 一、营销渠道管理的内容
- 二、分销渠道管理现状

第二章 生鲜农产品物流

第一节 物流概述

- 一、物流的起源及内涵
- 二、物流活动及使命
- 三、物流的特点及分类
- 四、我国物流发展水平

第二节 顾客服务

- 一、物流与市场营销
- 二、物流渠道与营销渠道
- 三、基本服务能力
- 四、不同生命周期的物流策略

第三节 生鲜农产品销售物流

- 一、生鲜农产品销售物流特性
- 二、生鲜农产品销售物流渠道
- 三、生鲜农产品销售物流模式
- 四、生鲜农产品销售物流问题分析

第三章 生鲜农产品供应链分析

第一节 供应链概述

- 一、供应链的基本概念
- 二、供应链的特征
- 三、供应链的基本类型
- 四、供应链的一体化
- 五、供应链的竞争力

第二节 供应链管理

- 一、供应链管理的特点
- 二、供应链管理的目标
- 三、供应链的风险、势力和领导
- 四、供应链关系的成功要素
- 五、供应链管理的关键问题

第三节 生鲜农产品供应链分析

- 一、生鲜农产品供应链类型

<<生鲜农产品营销与物流>>

二、生鲜农产品供应链分析

三、生鲜农产品供应链的关键问题

第四章 生鲜农产品冷链物流

第一节 冷链物流概述

一、冷链的概念

二、冷链物流环节及设施设备

三、冷链设施建设需关注的问题

第二节 生鲜农产品冷链物流

一、生鲜农产品冷链物流内涵

二、生鲜农产品冷链物流现状

三、冷链物流的发展动因

四、冷链物流发展的制约因素

五、冷链物流的发展对策

第五章 发达国家和地区生鲜农产品流通

第一节 日本生鲜农产品流通

一、生鲜农产品流通模式

二、流通模式的特点

三、流通模式的变化趋势

第二节 美国生鲜农产品流通

一、集约、现代的大规模生产体系

二、生鲜农产品市场总量增加

三、农产品流通模式概况

四、农产品流通的管理与变革

第三节 其他国家和地区生鲜农产品流通

一、欧盟国家农产品流通

二、韩国、中国台湾地区农产品流通

第六章 生鲜农产品流通的发展

第一节 外部环境的适应与改善

一、一般环境

二、特殊环境

第二节 营销创新与物流策略

一、流通渠道优化

二、营销策略及创新

三、物流策略

四、供应链管理策略

参考文献

<<生鲜农产品营销与物流>>

章节摘录

二、生鲜农产品自然特性 (一) 收获的季节性、采摘的时限性 生鲜农产品尤其是果蔬类产品的生长受自然界气候影响, 成熟有季节性规律, 因此, 对其采摘有明确的时限要求。

水果采收时, 若成熟度低则果实味淡、口感差, 甚至苦涩酸涩; 若成熟度太高则很快后熟衰老, 不耐储运。

常温储藏或远距离运输时则要求成熟度略低时采收, 一般7~8成熟; 低温冷藏或就地鲜销时成熟度应略高, 8-9成熟甚至完熟。

另外, 对采摘方法也有需求, 譬如, 采摘桃子时应选择晴天和露水干后的早晚进行, 采摘时用手托住果子扭转, 严防掉把、刺伤或落地造成机械伤; 桃子在树上成熟不一致时, 需分批采收, 采后将果实放阴凉处准备储藏。

采摘早熟葡萄应在7成熟时采收, 这样才能保证在3-4天运输途中不会变质。

采摘杨梅时最好在晴天上午9时前采摘, 果实采收成熟度根据销售终端地点不同而确定, 采收时应戴一次性薄膜卫生手套, 轻摘轻放, 全程实现无伤操作, 采果篮(筐)内壁光滑或内垫柔软物质, 采后果实避免太阳暴晒。

一些绿叶蔬菜类产品的成熟保质期很短, 过期不采迅速老化降低消费价值, 过期后腐烂产地。

(二) 鲜活度与营养价值相关 生鲜农产品的鲜活度和营养价值关联性很大。

鲜活度一般用直观来判断, 新鲜的果蔬含水量大、娇嫩易损。

果蔬产品是否新鲜、嫩脆或熟软, 应看其是否具有应有的色泽; 新鲜的肉、蛋、奶常以色泽、气味等感官指标衡量; 鲜活水产品一般看其活动能力是否活跃。

果蔬产品量化指标可以水分含量、硬度值、色度值、脆度值等来判断, 目前未见国家统一的标准。

营养价值应按该农产品自然含有营养成分中的2~4个指标而定, 果蔬一般以维生素、碳水化合物、矿物质的保存量来衡量; 新鲜的肉类以某些重要营养物含量等指标衡量。

一般情况下, 生鲜农产品越鲜活, 其营养价值保全越好流失越少, 所以生鲜农产品需要采后保鲜, 即保存其鲜活度和营养值。

.....

<<生鲜农产品营销与物流>>

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>