

农产品贮藏业发展策略之研究

安徽省枞阳县农业农村局 王小虹

摘要:农产品贮藏对社会发展而言非常重要,农产品是解决人们温饱问题的重要保障物资,社会发展过程中,各类问题的发生具有不可预测性,农产品能够确保在特殊时期或者极端情况下,解决人们的温饱问题。因此,加强农产品贮藏技术研究,保证能够在有效、可靠保留农产品营养的基础上,进一步利用贮藏技术对农产品进行保存,保证为社会提供更为可靠的农产品服务。本文即以“农产品贮藏发展”为研究对象,较为充分地研究了这项工作开展的意义及当前主要的几点贮藏农产品的技术,随即给出几点农产品贮藏发展建议,以助力农产品贮藏水平提升,保证能够为社会提供更为可靠的农产品服务。

关键词:农产品;贮藏业;发展策略

随着科技的发展与应用,农产品贮藏技术水平不断提升,农产品贮藏时间更长、处理质量更高,对社会发展的影响更加积极。如本文重点叙述的农产品贮藏技术——检测分离技术、膜分离技术以及气调贮藏、真空冷却等技术,对农产品贮藏的影响非常明显,不仅能够延长贮存时间,还可以保证农产品品质,能够为社会提供更加可靠的农产品服务。基于此,进一步研究各项技术,促使技术得到发展的同时,能够为农产品保鲜贮存等提供更为可靠的保障。相关技术人员、贮藏管理人员应该具有更高的技术水平和先进的管理理念,能够在真正开展各项工作的过程中,保持清醒的头脑,为技术研发、农产品贮藏提供更为可靠的技术支持。

一、农产品贮藏的意义研究

农产品贮藏时间、贮藏质量等,直接影响农产品的使用时长,对人们的生活影响性最为直接,也最为明显,尤其是在一些较为特殊的时期,农产品贮存及应用的合理性,对社会发展有着明显影响。

(一) 有利于调整农业产业结构

农产品贮藏,有利于调节农业产业结构,其主要体现在农产品作为一种常见滞销品,其与市场供应关系密切。产生农产品滞销问题的关键在于市场需求与农产品的供给不相匹配,如市场流通最多的为初级农产品,而市场需求量最大的却是“精粮”,由此产销不平衡下,农产品滞销是必然。而进一步研发农产品贮藏技术,尤其是研究利用一定加工手段,提升贮藏品质,有利于进一步提升改善农产品销售环境,促使“精粮”数量增多,能够满足市场需求,同时改善农产品滞销情况。换句话说,农产品贮藏技术水平的提升,相当于一个中间衔接环节的技能改善,促使农产品与市场需求之间区域平衡,以此保证整个产业生产结构发生转变、得到改善。

(二) 有利于提升农业竞争力

有利于提升农业竞争力是相对传统农产品销售而言,农产品贮藏技术水平提升,能够促使单纯向市场提供原始材料的格局发生转变,市场上的农产品不容易找

到相应的替代品,由此促使农业经济水平提升,促使农业竞争力逐渐增强。如适当运用深工处理手段,能够提升农产品的附加价值,在进一步满足消费者需求的同时,能够产生更高的经济利润,农产品、农业效益提升,对农业经济发展影响自然积极。除此之外,将农产品贮藏与工业发展联系起来,促使农产品能够占据更多的市场份额,同样可以促使农业经济发展迅速,且整体打造一个更加健康的产业发展环境,农产品市场竞争力水平更高。

(三) 有利于保障国民基本生活

农产品合理贮藏等,都是为保证促进农业经济发展与满足人们的生活所需。其中满足人们生活所需是最为基本的需求体现,同时也是农产品有效贮藏的终极目标,因此,加强农产品贮藏技术研发,适当以合理的处理提升提升贮藏品质,能够进一步满足当前人们的生活所需,提高人们的生活质量。如在日常饮食方面,粗粮比例平衡非常重要,是保证人体健康的关键,但同时经过处理的食物产品也能够更好地满足人们的“口腹之欲”,是促进人们生活质量提升、增加幸福感的基础。

二、农产品贮藏技术

目前,农产品的贮藏技术等研发情况良好,贮藏技术创新研究与发展应用,对农产品整体贮存的影响性非常明显。如下面所述的气调贮藏、真空保险、辐照贮藏以及真空冷却等技术,与农产品深工处理具有一定联系性,下面就其具体情况进行叙述,方便更好地理解后续发展建议的提出。以下内容就农产品贮藏的具体技术进行叙述,以便能够真正改善农产品贮藏环境,助力农业产业结构调整,提升农业经济影响力,更好地为人们提供可靠的农业经济发展服务。

(一) 检测分级技术

检测分级技术是指对农产品进行分级处理。首先考虑农产品的质量具有不可控性,一般情况下,农产品的形状特征、质量以及效用等各个方面都存在一定差异性。检测分级技术就是保证能够按照农产品的用途、品质以及分级目的等,对其进行等级划分,保证能够促使

消费者按照自己的主观意愿进行选择。该技术主要是运用计算机视觉技术,模拟人眼,检测农产品外观及损伤程度和颜色等,再依据相应的检测结果,将农产品划分成不同等级。除视觉技术外,声学特性技术也是较为常用的一种分级方法,利用声波反射、共振以及吸收特性和传播特性等,按照相应指标判断农产品的品质,由此区分等级,如蔬菜水果硬度以及成熟度等。该技术应用可以保证不同农产品在不同贮藏环境下,同样保持较高水平的品质。

(二) 膜分离技术

膜分离技术是指利用选择透光性半透明薄膜,对气态或者是液态的混合物等,进行提纯处理的一种技术。通常情况下,会在分离提纯的基础上,再做浓缩处理。热敏性强的物质,是重点应用对象,如果汁或者是制乌梅等的富集或者是浓缩等。该技术使用不涉及化学物质或者添加剂的使用,因此,能够保证分离产物的安全性。同时该技术使用,还不会导致色素的分解,即使提纯,物质颜色、相态也不会发生改变,被提纯物质的挥发性等也会降低,具体的技术应用规模以及连续性等,都可以依据实际的需求来选择,由此保证实现自动化目标,逐步促进农产品贮藏及其相关产业的发展。

(三) 气调贮藏技术

气调贮藏技术是指于密闭的空间内,对果蔬等农产品进行贮藏的一种技术。其是在冷藏基础上,通过调节冷库气体的组分,达到降低含氧量、提高二氧化碳含量的一种方法。该技术能够促使果蔬自我消耗降低,由此使其保存时间延长。不仅如此,运用该方法时,乙烯生成量的调控也极为关键,以防止果蔬等农产品受到虫害影响。通常情况下,会以机械气调冷藏库为基础使用该项技术,该方法能够达到气密性好、隔热且耐压、保温以及防潮等多项目的。由此不仅可以促使果蔬风味保存,还可以促使虫害危害降低,利于保证农业经济效益。

(四) 真空保鲜技术

真空保鲜技术是指农产品的贮藏保险技术,具体是通过减少农产品贮存环境中的气体,保证农产品贮存时间。通常情况下都是采取真空包装的方式进行,也就是抽走包装袋中的气体,使得农产品与空气接触的概率降低,继而促使由氧化导致的食物腐败性降低,或者减缓腐败时间等。经过密封处理之后,农产品自身的维生素等营养物质不会流失,且其色香味等也能够得到有效保障,该技术演变至今,真空方式已经逐渐转换为包装材料、充入惰性气体等,能够达到的保险贮藏效果更为明显。

(五) 辐照贮藏技术

辐照贮藏技术是指利用能量电子射线,对农产品进

行深工处理。该技术的使用,能够有效杀死微生物、延长食品保存年限。不仅如此,该技术还可以最大限度保证食品感官特征,不会产生食物物质的残留等。辐照贮藏技术虽然效率较高,自动化作业程度较高,但是其并不适用于所有农产品,因此,在具体应用该技术时,还要保证筛选农产品。如马铃薯等根茎类产品的贮存,可以利用该技术实现抑制萌芽的目的,谷物类农产品应用该技术能够达到降低害虫出现的目的,香蕉等未熟水果运用该技术则可以达到催熟的目的。

(六) 真空冷却技术

真空冷却技术是指利用真空泵等,抽出农产品贮藏室的空气,使之形成真空室,能够抽空农产品中,多余的游离水,用以降低产品温度,继而达到冷却农产品的效果。该技术使用,应该保证缩短农产品预冷时间,对预冷温度进行可靠的控制,由此才能够真正保证农产品内部的温度更加均衡,贮藏效果也会更佳。一般情况下,真空冷却技术适用于果蔬、肉类以及水产食品的贮藏,贮藏效果明显。

三、农产品贮藏过程中存在的问题

(一) 贮藏保障意识有待加强

当前部分企业在贮藏管理方面,没有真正关注贮藏工作的有效开展,对农产品的贮藏品质提升未投入更多精力。如农产品生产者(农户)以及相应企业在贮藏过程中,意识到贮藏时间有效延长能够促使企业的经济效益有所保障,但是对保障性提升、贮藏技术先进性提升的关注程度不足,很少采取有效措施,保障农产品在长时间贮藏下,也能够保留较高的品质。

(二) 市场结合性有待增强

市场结合性有待加强是指部分农户、农产品贮存企业对市场环境的了解不足,不能够结合市场环境变化,对贮藏技术进行适当的改进,以提升农产品贮藏水平。如对市场农产品使用情况,没有进行合理的调研、取证,以致了解不充分,错误判定农产品选购、贮存以及出售时间,导致农产品大量积压,给贮存造成很大压力。

(三) 贮藏产业监管力度有待加大

农产品贮藏产业监管力度不足,主要体现在对长时间贮藏后农产品的质量,没有进行充分监督、检查,以致出现农产品贮存质量差,甚至在农产品发霉、腐败的情况下,售卖出去、流入市场,给食品加工生产、食品安全等,造成极为不利的影 响。除此之外,还有部分地区对于农产品贮藏技术的应用审查不到位,未能敦促企业积极改进技术,提升技术先进性,保证农产品贮存品质。如部分农产品贮存大户,选择的农产品贮存技术,仍然是“自然通风”,这对于小规模贮存而言,效果极佳,但对于大规模贮存而言,效果则会大打折扣。

四、农产品贮藏发展建议

农产品贮藏技术的使用，随着时代的发展以及科技发展与应用在逐步发生改变，技术的先进性提升，使用的效果也更加明显，能够达到的农产品贮存效果也更加明显。

（一）加强宣传

进一步加强农产品质量安全方面的宣传，借此促进农产品贮藏技术得到进一步发展，是有效的方法之一。具体可以由相关部门借助电台节目、新媒体途径以及网络宣传环境等，对农产品质量保障进行可靠的宣传，促使广大消费者、农产品贮藏人员、食品生产人员都能够认识到食品质量保障的重要性，继而在意识作用下，逐渐改进相应的贮藏技术，促使其能够保留农产品的营养物质、保留农产品贮藏品质。除此之外，还要借助乡镇各级政府的力量，促使农户认识到农产品贮藏技术应用的优势，继而方便各级人员能够齐心协力改进农产品贮藏技术，促使营养物质保障程度提升。

（二）结合市场

进一步结合市场环境，对农产品贮藏技术进行改进，是保证改进具有针对性、能够提高农产品市场活动力的关键。如结合市场对农产品的实际需求体现，对贮藏技术进行调整等。具体可以利用市场调研等方式进行，加强市场数据分析、动态监督等，对市场消费者的需求进行时刻调查、关注，由此调整贮藏工作，促使其能够进一步满足市场需求，利于农产品贮藏技术创新研发，同时利于促进市场结构转变，继而达到促进技术发展的目的。

（三）完善监管

进一步完善监管体制，对农产品贮藏进行市场监督管理，进一步加强乡镇等地区的农产品监管体系，尤其针对利用加工技术保证贮藏品质的情况，应该保证农产品从生产到贮存等全过程均能够得到可靠的监督、管理，由此保证农产品质量及其相关产品质量。如组织开展村镇地区开展农产品生产活动，对所有生产者进行监督，保证其技术应用合理的同时，保障农产品质量。与此同时，还要加强农产品质量检测，在其流入市场前就对其进行相应的检测，从市场监督强化的角度，倒逼农产品贮藏技术改进。

（四）培养人才

人才培养尤为重要，农产品贮藏技术使用需要借助相关人员的技术支持，如农产品贮藏技术使用，无论是真空冷却、保鲜还是辐照贮藏等技术使用，都需要在专业操作下完成，以确保技术应用可靠，能够切实达到相应的贮藏效果。因此，还需加大人才培养力度，不定期开展技术培训活动，为人员提升提供便利条件等，由此促使其学习积极性提升，技术专业水平也会随之提升。

五、结束语

综上所述，农产品贮藏技术发展，某种程度上可以说影响着社会发展的稳定性，毕竟“民以食为天”，农产品作为“食”的最基本条件，自然对人们的温饱问题解决起着决定性作用。粮食生产出来后，对其进行可靠的保存、加工处理，是将丰产技术积极影响延续下去的关键，相关人员应该认识到这一点，继而深入研究农产品等的贮存方法，保证能够将农产品产量提高所产生的积极影响，继续保持下去，甚至是进一步提升其作用，确保能够对社会发展产生更为积极的影响。这也是当前相关技术研发与应用人员应该重点考虑的内容。

参考文献：

- [1] 陈琳. 我国农产品贮藏与加工业发展现状及对策[J]. 乡村科技, 2021, 12 (1): 42-43.
- [2] 郭志芳, 杨雯雯. 浅谈农产品加工与贮藏方法及技术[J]. 广东蚕业, 2021, 55 (4): 81-82.
- [3] 柳彤. 粮食及特色农产品烘干贮藏技术论坛举办[J]. 农机市场, 2019 (6): 37.
- [4] 王素朋. 提高农产品贮藏与加工专业学生学习兴趣探讨[J]. 南方农机, 2019, 50 (23): 194.
- [5] 张平, 朱志强, 集贤. 鲜食葡萄保鲜潜力表达关键影响因素和控制技术解析及其贮藏期潜力预警[J]. 保鲜与加工, 2021, 21 (1): 1-6.
- [6] 丁艳. 预冷时间对生鲜农产品贮藏品质的影响[J]. 现代食品科技, 2019, 35 (5): 131-136, 243.