# Article information:

可持续发展 |免费全文 |采用数字技术减少食品浪费并提高冷冻食品公司的运营效率Yumchop Foods在英国的案例  
<https://www.mdpi.com/2071-1050/14/24/16614>

# Article summary:

1. 全球三分之一的食品被浪费，这是对资源和营养不良者的浪费。

2. 物联网技术可以帮助减少食品浪费并提高食品质量。

3. Yumchop Foods在英国采用物联网传感器和大数据技术来监测冷冻食品的温度和湿度，以减少食品浪费并确保产品质量。

# Article rating:

Appears strongly imbalanced: The article is written in a biased or one-sided way, and the information it provides is not trustworthy enough to be considered a reliable source. You should consult other sources to find reliable information on the presented issues.

# Article analysis:

本文主要介绍了英国一家冷冻食品制造商采用物联网传感器和大数据技术减少食品浪费并提高运营效率的经验。文章指出，由于缺乏准确的技术，食品储存中的湿度和温度没有实时监测，这会影响食品质量。因此，物联网已成为食品供应链中企业非常受欢迎的选择。

然而，本文存在以下问题：

1. 偏袒：本文只介绍了一家成功案例，并未探讨其他可能存在的问题或挑战。这可能导致读者对该技术过于乐观，并忽略了潜在的风险和限制。

2. 片面报道：本文只关注了如何利用物联网传感器和大数据技术来解决食品浪费问题，但并未探讨其他可能的解决方案或方法。

3. 缺失考虑点：本文未考虑到使用物联网传感器和大数据技术所带来的环境影响或成本效益等方面的问题。

4. 无根据主张：文章声称该公司能够确定其食品和预加工成分的最佳和非最佳储存条件，并进一步开发警报系统和纠正措施协议，但未提供具体的数据或证据来支持这些主张。

5. 宣传内容：本文可能存在一定程度的宣传内容，以促进物联网传感器和大数据技术在食品供应链中的应用。

综上所述，本文虽然介绍了一家成功案例，但存在偏袒、片面报道、缺失考虑点、无根据主张和宣传内容等问题。因此，在阅读本文时需要保持批判性思维，并结合其他来源进行综合分析。

# Topics for further research:

* Limitations and challenges of IoT and big data in food supply chain
* Alternative solutions for reducing food waste in food supply chain
* Environmental impact and cost-effectiveness of using IoT and big data in food supply chain
* Evidence-based claims of the company's success in using IoT and big data
* Potential biases and promotional content in the article
* Comparison with other similar cases and industry standards

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/3c749702a61e928e7d1bc46a2a0cead8>