

进口日本鲈鱼，10kg 400g-600g

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 进口日本鲈鱼，10kg 400g-600g |
| 公司名称 | 青岛恒德长青国际贸易有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 净重:10kg (g) 原料与配料:日本鲈鱼 保质期:360 (天) |
| 公司地址 | 青岛市市南区山东路9号深业中心大厦B栋22F户 |
| 联系电话 | 15165235686 13869851900 |

产品详情

| | | | |
|------|-----------|-------|-------|
| 净重 | 10kg (g) | 原料与配料 | 日本鲈鱼 |
| 保质期 | 360 (天) | 原产地 | 日本 |
| 储藏方法 | 低温冷冻 | 等级 | A级 |
| 规格 | 400g-600g | 生产日期 | 2010年 |
| 售卖方式 | 包装 | 产品类别 | 其他 |

鲈鱼 (pneumatophorus japonicus)，鲈形目，鲈科，鲈属。体粗壮，呈纺锤形，尾柄结实；尾鳍基部每侧有纵隆起嵴两个。头大，前端尖细，呈圆锥形。眼大，位高，有发达的脂眼睑。上下颌等长；牙细小，上下颌齿各一行。侧线明显。背鳍两个。体背呈青蓝色。有不规则深蓝色横纹或斑纹。斑纹延伸到侧线下方。为海洋洄游性上层鱼类，游泳力强，速度大。分布于北太平洋西部，中国、朝鲜、日本及俄罗斯远东地区，最北可达鄂霍次克海。可分为两个地方种群：一在日本海，一在黄海和东海。为北太平洋西部主要经济鱼类之一。

鲈鱼100克可食部食品中的含量：

热量(千卡) 155 硫胺素(毫克) 0.8 钙(毫克) 50 蛋白质(克) 19.9 核黄素(毫克) 1.2 镁(毫克) 47 脂肪(克) 7.4
烟酸(毫克) 8.8 铁(毫克) 1.5 碳水化合物(克) 2.2 维生素c(毫克) 0 锰(毫克) 0.04 膳食纤维(克) 0 维生素e(毫克)
55 锌(毫克) 1.02 维生素a(微克) 38 胆固醇(毫克) 77 铜(毫克) .09 胡萝卜素(微克) 1.4 钾(毫克) 263 磷(毫克)
247 视黄醇当量(微克) 69.1 钠(毫克) 87.7 硒(微克) 57.98

鲈鱼的营养价值很高，鲈鱼经济价值颇高，是一种深受广大群众喜爱的食用鱼。据测定，每百克可食部分含蛋白质21.4克，脂肪7.4克，钙20毫克，磷226毫克，铁2.0毫克，硫胺素0.03毫克，核黄素0.29毫克，尼克酸9.7毫克。鲈鱼除供鲜食外，还可冷冻、腌制、熏制，加工茄汗鱼罐头和五香鱼罐头等。由于体内脂肪多，肝脏维生素含量高，还可分别炼制人造白脱和鱼肝油。据有关资料介绍，鲈鱼体内还含有两种营

养价值较高的物质：一种叫二十碳五烯酸(epa)，另一种叫二十二碳六烯酸(dha)，这两种物质在鲑鱼脂质中含量较高。据日本有关部门测试，epa含量达到8%~10%，而dha的含量较epa为高。epa和dha对人体有以下保健作用：(1)防止血管扩张；(2)抑制血小板凝聚；(3)降低血压；(4)降低血液中的中性脂肪；(5)降低低密度脂蛋白中的胆固醇；(6)降低血液粘稠度；(7)防止心肌梗塞；(8)防止脑梗塞，最终防止成人病。孕妇及青少年和儿童多食鲑鱼，有助于生长发育、提高智力。