

加工鲑鱼 海水 冰鲜鱼 鲑鱼

产品名称	加工鲑鱼 海水 冰鲜鱼 鲑鱼
公司名称	荣成盛和食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	生长环境:海水 类型:冰鲜鱼 品种:鲑鱼
公司地址	荣成市石岛礼成路398号
联系电话	0631-7331099 13336308469

产品详情

生长环境	海水	类型	冰鲜鱼
品种	鲑鱼	体重	75-100 (公斤/尾)
体长	20-40 (cm)	产地/厂家	山东

鲑鱼的营养价值很高，是一种深受广大群众喜爱的食用鱼。此种鱼类分布广、生长快、产量高、鱼肉每百克含蛋白质21.4克、脂肪7.4克，还含有丰富的钙、磷、铁、核黄素、尼克酸等。鲑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。